

LAS FORMAS DE COMER DE LOS VASCOS

LECCION DE INGRESO

A LO LARGO DE LA HISTORIA,

REAL SOCIEDAD BASCONGADA

CON ATENCION ESPECIAL AL SIGLO XX

Por

Algunas manifestaciones típicas y curiosas.

Las *etxeakoandres* y su cocina, un soplo de salud.

Por

Jesús Llona Larrauri

(Academia Vasca de Gastronomía)

LECCION DE INGRESO

Como Amigo de Número de la REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE LOS AMGIOS DEL PAIS

Por

JESUS LLONA LARRAURI

PRESENTACION

Les aseguro que dar una visión culinaria y gastronómica del País Vasco, no es una tarea fácil sobre todo en lo que se refiera a las costumbres del pueblo vasco a lo largo de la historia. Una vez superado el siglo XIX, las cosas cambian pero tampoco hacemos un pleno porque no hay mucho escrito, aunque ya en el siglo XX hay otro conocimiento y tenemos testimonios más recientes. Y particularmente en lo que se refiere al último cuarto de siglo, que se puede decir que ha supuesto el "cenit", el no va más, de nuestra pasión culinaria.

Las formas de comer y beber, la cultura de la cocina, son fundamentales a la hora de la convivencia y la solidaridad, y en el momento actual se hace necesario conocer siquiera algo de lo que fueron nuestros antepasados y lo que son hoy multitud de gentes que han hecho la historia viva de nuestro pueblo.

Para ser Amigo de Número de la RSBAP presento este trabajo que, insisto, recoge tradiciones, formas de comer, beber, y vivir, y de forma curiosa y divertida, algunos momentos históricos e incluso personalizados. Y de esta forma doy cumplida satisfacción a mi amigo Mixel Unzueta, que fue quien en su momento me propuso ingresar, y hoy agradezco la recepción que me hace.

EVOLUCION HISTORICA DE LA ALIMENTACION EN VASCONIA

Dicen los estudiosos que la historia de la alimentación en el País Vasco es también la de la producción porque durante siglos el consumo de alimentos fue autosuficiente, y mientras la población de la vertiente mediterránea desarrolló cultivos propios de aquélla como el olivo, trigo y vid, en la oceánica sus habitantes disfrutaron de cierto aislamiento alrededor del monte y el pastoreo, haciendo salvedad de las cuencas de Vitoria y Pamplona.

En la época romana, mientras en el área meridional del país el incremento de los cultivos de cereales sirvió para dar solidez a las comidas y enriquecer las formas de alimentarse en el área oceánica, lo que son hoy fundamentalmente Gipuzkoa y Bizkaia, fueron característicos el consumo de bellota y el de la carne de cerdo y sus derivados, utilizando la grasa de este animal como condimento básico. También la cuajada sería un alimento de los vascos desde la prehistoria, lo que indica que la leche formaba parte de sus formas de comer, y en cuanto a la preparación afirma Busca Isusi que el asado de los alimentos -pan, huevos, manzanas y chorizo- pudiera integrarse en sus costumbres. Se completaba con una economía recolectora de los frutos del bosque y una agricultura subsidiaria que practicaban las mujeres.

Sin embargo, parece que se produjeron algunos cambios a partir del siglo XI con el asentamiento de árabes y bereberes en las comarcas ribereñas del Ebro, sobre todo con la irrigación de los huertos y el desarrollo de cultivos hortícolas como espárragos, puerros, alcachofas, espina-cas, etc., así como la difusión de la repostería y dulcería islámicas basadas en el uso de la almendra y la miel.

La Edad Media, hasta el siglo XV, se distinguió por la lucha entre quienes deseaban preservar el espacio en función del pastoreo y eran criadores de ganado, y los agricultores favorables al desarrollo de cuanto afectara a los cultivos y el campo. En la baja Edad Media, los nacientes núcleos urbanos agrupaban a una parte importante de la población vasca, que dedicaban sus actividades a trabajos artesanales y mercantiles, y casi siempre disponían de un pequeño huerto en el que de forma subsidiaria tenían la posibilidad de llegar a cierto autoconsumo. La base de la alimentación en Gipuzkoa era el cereal con varios tipos de pan como

el blanco de trigo candeal, de mijo, el cocho y la galleta o pan de los hombres del mar. Pero sin olvidar que la escasez de trigo obligaba a que en la composición se introdujeran harinas de mijo y centeno. Se consumían legumbres y frutas variadas, y aunque las habas y lentejas eran los alimentos de que más se servían, en las huertas no faltaban la cebolla, el ajo, el puerro, la berza y el perejil. Entre las frutas, la más común en la vertiente oceánica eran las manzanas que se consumían crudas o transformadas en sidra, y de las bebidas el vino era aceptado en la zona media y sur del País Vasco, mientras en los valles próximos a la costa con microclimas cálidos, estaba arraigado el *txakolí*. El ejemplo eran Balmaseda y Bilbao, donde está documentada la existencia de parrales.

Las áreas montañosas de la vertiente atlántica eran buenas consumidoras de carnes, como la de cerdo muy famosa en los Pirineos navarros, Alava y el mercado de Bayona, aunque no faltaban la vaca, ovejas, cabras y aves de corral como gallinas y patos. La caza mayor en el siglo XVII, se consumía de forma abundante, destacando los jabalíes, liebres, corzos, aves marinas, perdices y sordas. No hay que olvidar el consumo de pescado, abundante y variado, porque la tradición marítima entre los vascos parece que despegó como consecuencia de la presencia y establecimiento de los normandos en distintos puntos del litoral vasco y desde el siglo XI son numerosas las noticias de las villas marineras y pesqueras vascas, e incluso se dice que los *arrantzales* vascos llegaron a América antes que Colón sin saberlo, viajando primero detrás de las ballenas y más tarde del bacalao. Además de los productos citados, en esta época también tomaban huevos y leche, y sus derivados sobre todo quesos de oveja y como se ha dicho, la viejísima cuajada.

Pero en Navarra, y sur de Alava los alimentos eran más mediterráneos a base de pan, vino, algunos tipos de carne sobre todo cerdo y carnero, lácteos, frutas, verduras, elementos de todo tipo de la huerta, huevos y condimentos diversos, suponiendo también, que el inevitable ir y venir de las familias pudientes llevaba los alimentos navarros y alaveses a las costas y viceversa. Los alimentos más sólidos sobre todo en las familias pudientes, eran las carnes, el pan, el vino, y ocupaban un lugar relevante legumbres y hortalizas, sobre todo ajos, cebollas y espinacas. Las frutas no tenían gran arraigo.

El cocinado de los alimentos se hacía sobre todo, con grasa de

cerdo, en la vertiente navarra se utilizaba el aceite de oliva, cuya generalización en el área cantábrica es más reciente. En cuanto a la dulcería, desde los árabes se utilizaban la miel y luego el azúcar como endulzantes, siempre acompañados de almendras y en ocasiones frutas. La sal fué producto de primera necesidad para el consumo diario, y sobre todo la conservación de pescados y carnes, llegando de las numerosas salinas situadas en Leniz, Obanos, Añana, etc.

Pero con el descubrimiento de América, se implantaron nuevas especies cultivables, sobre todo el maíz en el siglo XVII y la patata en el XIX, que cambiaron sustancialmente las formas de alimentarse los vascos. Ya a principios del siglo XVI se establece la presencia del maíz en los alrededores de Bayona, aunque su destino entonces era el forraje, llamándolo en euskera *arto-aundi*, para utilizar el término *arto-txikie* para el mijo tradicional. En este tiempo, los labradores consumían pan que traían para venta comerciantes asturianos, se sembraban cebada, centeno y mijo, se preparaban pan de maíz, cecina y tocino en salazón que se utilizaban todo el año, cebones de vaca y buey, por supuesto cerdo, indicando que el manjar diario de los labradores era el puchero y puerro condimentado con cecina y tocino. Una encuesta realizada en 1803, probablemente a iniciativa de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, decía que tanto en Guipúzcoa como en Bizkaia, el desayuno era «*sopa de ajo con aceite o manteca, o bien caldo de puerro o de bacalao, sardinas, fruta o leche*». La comida principal se compone de «*cocido de habas secas o arvejas, alubias, pitos y garbanzos con tocino, cecina, chorizo y longaniza*». Como entrante se cita en Bergara que «*se tomaba caldo de berza o haba con sopas de pan o maíz*», citando que «*tienen en el caserío como generalmente en todos, pan de trigo o maíz para todo el año menos para dos meses*». Por la noche para cena «*se repetía el cocido de la comida, complementándolo con legumbres verdes frescas, hortalizas, berza, nabo y castañas*». También se consumían «*queso y pescado, y de este último se cita el abadejo o la sardina, principalmente en los días de vigilia. El engorde del cerdo y de algún buey también se contemplaba en las economías domésticas, como medio de procurarse el autoabastecimiento de carne para todo el año*». «*Entre las bebidas se citan la sidra, el txakolí de cosecha propia y el vino clarete de La Rioja*».

El cónsul de Francia en Bilbao, recoge en sus informes que a media-

dos del siglo XIX, la dieta de los labradores de los alrededores de la Villa, era «a las 8 de la mañana comen una sopa, al mediodía, una sopa con un pequeño trozo de carne o de tocino, patatas, alubias y pan de maíz». Según el observador lo prefieren al pan de harina de trigo candéal. A la noche, «bacalao, habas y pan de maíz». El agua era su bebida ordinaria. Durante el siglo XIX, la huerta con la expansión de los productos americanos, conoció una gran difusión, sobre todo en las zonas habitadas. En 1876, J.M. Angulo, trazó una síntesis que afectaba a la vertiente atlántica así: «El almuerzo, de leche o sopa aderezada con torreznos; la comida, de una taza de caldo o un plato de sopa, y de un cocido abundante de legumbres y patatas con tocino y cecina, si bien este último manjar es peculiar de las familias mejor acomodadas; y la cena de leche o un puchero de legumbres, sirviendo de postre castañas o manzanas asadas o frutas del tiempo».

Se puede concluir que en un espacio tan reducido como el vasco, las costumbres alimenticias a lo largo de los siglos fueron muy diversas donde no faltaron el pan, el vino sobre todo en algunos lugares, la leche y derivados fundamentalmente queso y cuajada de oveja, el pescado, algunas frutas y verduras, legumbres, carnes de caza, cerdo con sus derivados, patatas y maíz, el condimento básico era la grasa de cerdo aunque en las zonas meridionales se utilizaba el aceite de oliva, y la dulcería tenía como esencia la miel, el azúcar y las almendras. Para los expertos, la explicación de esta variedad resulta complicada, quizá condicionada por la estructura social y los modos de vida de la población, las características climáticas, costumbres, ritos, creencias, etc., pero siempre la comida fué “de pobres” hasta que a lo largo del siglo XX, comenzó el despeque y llegó la gloria gastronómica.

LA COCINA VASCA DEL SIGLO XX

A comienzos de siglo la fama de la cocina vasca comenzaba a sustentarse, a abrir los caminos, de lo que serían los últimos treinta años hasta terminar el milenio. En 1910 varios restaurantes del Casco Viejo de Bilbao, ofertaban “angulas” en su “menú del día”, y en algunos pueblos guipuzcoanos como Bergara regalaban un puñado de “*kokotxas*” a quien comprara una “*merluza de buen tamaño*”, lo que da idea de que la cultura del bien comer comenzaba a calar hondo en los vascos. En 1929, el insigne Julio Camba decía: «*La capital gastronómica de España debiera estar en la costa, y especialmente, en una costa norteña, porque es del Norte de donde viene el apetito. Ya Bilbao, con su tridente amenaza el centro de Madrid*», y unos años más tarde el prestigioso doctor Gregorio Marañón, médico y humanista, decía de forma rotunda: «*He de nombrar, ante todo, a la región vasca sin duda a la cabeza de las excelencias hispánicas en la cocina, con tan unánime reconocimiento que basta su mención*».

Pero en nuestra opinión, la cocina vasca de las primeras décadas del siglo, se hizo sobre todo en los “otros restaurantes”, en los *txokos* y sociedades gastronómicas, en los merenderos y de manera singular en las cocinas domésticas donde las *etxeoandres* y *amatxus*, oficiaban una comida sencilla, tradicional y sobre todo, elaborada con los productos de la tierra. Con un restaurante cada mil habitantes punteros en las guías gastronómicas, posiblemente la autonomía con más densidad en esta clase de establecimientos, y un *txoko* y sociedad gastronómica cada 2.000 habitantes, la oferta gastronómica cubre toda clase de apetencias de un pueblo que sabe comer y disfruta cocinando y comiendo.

Con una especial configuración geográfica entre un mar bravío y los montes y la meseta castellana, tienen especial aceptación los hábitos pesqueros artesanales, cocinando los pescados fresquísimos a las pocas horas de su captura, de tal modo que para muchos se identifica la cocina vasca con la cocina de los pescados. No es así, al menos en su sentido estricto, porque cada caserío vasco o *baserri* es una granja mimada que ofrece calidad: los mejores pollos y gallinas criados en libertad, terneras, vacas y bueyes que el baserritarra o casero lleva o tiene en casa, los nutritivos forrajes costeros ricos en yodo que dan un sabor especial a las carnes, el cerdo criado en casa es una maravilla y ofrece riquísimas

morcillas, lomos, chorizos y jamones, la huerta ofrece un poco de todo: tomates, vainas, cebollas, ajos, patatas, pimientos de Gernika, etc. Las setas, en los montes próximos, se ofrecen casi todo el año y los vascos aman y entienden la micofagia que practican. La abundancia de rebaños de ovejas *laxas* aclimatadas a las alturas y los valles siempre húmedos, ofrece tres alimentos de calidad artesanal: un cordero lechal sabroso, la mamia o cuajada tan vieja como el pueblo vasco, y los quesos elaborados con leche de oveja, siempre escasos y exquisitos. Chispeante y con *bishigarri* el alegre *txakoli* al norte, la sidra es una alternativa querida siempre en las sidrerías guipuzcoanas, y la Rioja Alavesa ofrece vinos de gran calidad apreciados en todo el mundo, son los complementos de una buena comida desde el restaurante, el asador o el merendero, al *txoko* o sociedad gastronómica, o a cualquier casa en la que oficia la *amatxu*, la *amama* o la *amoña*.

Los restaurantes ofrecen platos punteros, la merluza en salsa verde, *kokotxas*, chuletón de buey o Villagodio, merluza con *kokotxas* y almejas, cogote a la parrilla, los bacalaos al pil-pil, vizcaina y Club Ranero, ensaladas de bogavante, langosta o vieiras, sisas al horno, habas de Vitoria, cardo con almendras, pimientos del piquillo rellenos de merluza, de *perretxikos* o *txangurro*, angulas a la bilbaina, bonito con pisto o con piperrada, lenguado al *txakoli*, *txangurro* a la donostiarra, salmoneces al horno, rabo de buey al vino tinto, patorrillo, cordero al chilindrón, becada en salmis, pato a la naranja, peras al vino tinto, manzanas asadas, compota, arroz con leche, cuajada, queso, natillas, flan, tartas variadas, con un etcétera muy largo, mientras otros vanguardistas nacidos al calor de las nuevas cocinas, ofrecen platos tan sugestivos como el calamar *brunoise* sobre tosta de patata al anís con pinceladas de salsa negra, *foie gras* en tocho con anís estrellado y frutas tropicales, la sopa fría de jalea de especias con sorbete de cítricos al enebro y cristal de pimienta, o los más clásicos que hicieron escuela como la lubina a la pimienta verde y los crepes de *txangurro*.

En los merenderos, caseríos y *txakolis*, situados en pequeños núcleos rurales y a veces en pleno monte, no faltarán nunca las alubias rojas con sus sacramentos (chorizo, morcilla, costilla y guiarra o magro) y berza, la *porrusalda* de patatas y puerro y a veces con bacalao, las verduras del tiempo cocidas y con un refrito de ajos o albardadas, las ensaladas cada vez más variadas e ilustradas, los huevos fritos con chorizo o

jamón, revueltos de todo tipo y tortillas de bacalao, jamón, setas y otros, truchas en su época, *eskallus*, asados de cordero y cabrito, pollo de case-río asado, chuletón a la parrilla, cazuelas de callos, morros y patas, len-gua en salsa, y los postres tradicionales a base de buen queso Idiazabal, arroz con leche, cuajada o mamia y flan casero. A veces también la vie-jísima *intxaursalsa* un postre que se elabora con nueces y leche.

Los *txokos* y sociedades gastronómicas nacieron hace un siglo para que el hombre escapara a ratos del matriarcado familiar, y en ellos se ha hecho siempre una buenísima cocina. Extendidos por todo el País Vasco, en las capitales y en los pueblos, rinden culto a una cocina extraordi-naria en la que no participa la mujer. Cocina siempre el hombre. Buenas sopas, estupendas menestras, las mejores setas de temporada recogidas por expertos, chuletas a la brasa o la plancha, buen solomillo, estupen-das merluzas, rodaballos, chicharros, besugos, *krabarroka*, los bacalao-s que han prestigiado la cocina vasca, *txipirones* en su tinta, *kokotxas*, becadas flambeadas, pollos de caserío a las manzanas, manitas de cerdo deshuesadas, quizá Sapo (rape) aromatizado al vapor de algas, *intxaursalsa*, queso, arroz con leche y fruta.

Nos queda hacer un cántico a tantas y tantas amas de casa, *etxeko-andres* y *amatxus*, que durante decenios han sentado las bases de una cocina tradicional, bien hecha, orgullo del País Vasco a base de las mejo-res *porrusaldas*, patatas en salsa verde, sopa de pescado, bonito con tomate, besugos asados, merluza en salsa verde y frita albardada, *koko-txas*, callos, morros y patas en salsa vizcaína, guisados de carne, albón-digas, rabadilla y tetilla (buenas carnes de freír), chuletas, arroz con leche, flan, quesos, etc. Ellas son sin duda alguna el mejor orgullo de nuestra cocina.

Pero tanta maravilla en la cocina de los últimos tiempos necesitó su puesta al día, su revolución culinaria, que nació en 1976, en la "*I Mesa Redonda sobre Gastronomía*", de la mano del inquieto y lúcido F. López Canís, celebrada en Madrid con el Conde de los Andes, Rafael Ansón, M. Llano Gorostiza, Néstor Luján, y Juan Mari Arzak, y dos genios que abrieron las luces del futuro, Raymond Oliver y Paul Bocuse. Moderó el coloquio Víctor de la Serna, y con un plantel insuperable se gestó por Arzak y Subijana principalmente, la década de oro de la cocina vasca. Bocuse explicó sus nuevas ideas sobre la cocina francesa y los dos coci-

neros vascos asombrados de tanta maravilla a cargo del que se consideró padre de la Nueva Cocina francesa, se acercaron a Lyon, la capital gastronómica de Francia y templo del cocinero más famoso del mundo, para aprender algo que se practicaba en la cocina vasca, pero sin darle el valor que tenía: la estacionalidad y el mercado. Ahora se iba a aplicar con la creatividad y las nuevas ideas. Y nació la Nueva Cocina Vasca.

Desde Curnonsky, escritor y periodista, verdadero príncipe de los gastrónomos, que nació en 1872 y murió a los 99 años, considerado como el padre de la cocina francesa que defendía la cocina regional, la variada, sabrosa e infinita y tuvo la gloria de haber devuelto a su cocina la sensatez como padre teórico y práctico de todas sus evoluciones, con el aforismo que se define en lo tantas veces repetido *«Las cosas han de tener el gusto que les es propio»*, hasta Bocuse que gracias a una personalidad extraordinaria, con sentido de la publicidad, y profundos conocimientos técnicos, lanzó la nueva cocina francesa con lo que se llamó la *“bande de Bocuse”* que en los años setenta fue un grupo de cocineros jóvenes que revolucionaron las normas culinarias de la *Belle Epoque*, con unos principios básicos: *«Los platos serán ligeros, la calidad más buscada y apreciada. El cocinero tendrá también detalles dietéticos y las largas y difíciles preparaciones desaparecerán. Los platos sencillos, a menudo olvidados, serán elevados al arte de la cocina. Las cocciones en seco, sin grasa y al vapor, serán cada vez más usadas. Las primeras materias serán de calidad. Y todo el esfuerzo de la cocina será no enmascararlos ni maquillarlos gratuitamente»*, ha transcurrido toda una época histórica de la cocina francesa. Coincidiendo con esa evolución se intentó una valoración de todo lo tradicional resucitando los platos antiguos. El retorno de los platos antiguos fracasó casi siempre, porque algunos no eran ya comestibles, pero llegar a los platos simples y sencillos triunfó plenamente. La nueva cocina fue una moda que, como dijo el mismo Bocuse, murió, se acabó. Como sucede con todas las cosas, los abusos desacreditaron la nueva cocina, *«en la que se mezcló todo»*, según afirmó Bocuse, llegando al sorbete de té, de queso de Roquefort y ¡ay de mí! al sorbete de puro habano. Todo lo contrario de lo que se pretendió. Entre tanto, y a pesar de tanta gloria, Bocuse fue defenestrado y su cocina poco menos que relegada. Pero su calidad y personalidad, su magisterio, viven a pesar de las guías y revistas que tanto le encumbraron. Triste gloria.

La llamada “Nueva Cocina Vasca”, hija de la francesa, resultó por-

que como dijo Arzak, «Es moderna porque incorporamos elementos nuevos y lo hacemos con técnicas y conceptos actuales, pero es una cocina sencilla, respetando lo tradicional». Así nacieron platos como el “Pudding de krabaroka” o la “Lubina a la pimienta verde”, aunque se introdujeron de rondón la nata o la mantequilla en nuestra cocina y también barbaridades como las sardinas con nata, las frutas con las zanahorias, o las angulas con las granadas. Luego las frases: “¿La nueva cocina? ¡Pero si eso no existe! No hay más que una buena o mala cocina”. “Nada en el plato, y todo en la cuenta”. O aquella insensatez de un chef alemán que reconoció orgulloso que a todos los platos les echaba, pulverizadas, unas gotitas de Chanel nº 5. La nueva cocina ha muerto ¡viva la cocina moderna! El pasado inmediato se llama nueva cocina. El futuro de mañana mismo es “la cocina de los aromas”, y siempre la cocina bien hecha.

En nuestra opinión, la nueva cocina fue la revolución de los esquemas de nuestra cocina tradicional. Los méritos de Arzak y compañía están ahí como abanderados de nuestra evolución gastronómica en la década de los setenta. Y supuso dignificar la profesión del cocinero que se convirtió en lujo de portada de las revistas.

LOS GRANDES PLATOS DE LA NUEVA COCINA VASCA

Como hemos dicho la Nueva Cocina Vasca nació del arranque de varios cocineros guipuzcoanos, y sobre todo a partir de que en 1977, dos genios de la cocina, Arzak y Subijana, hicieron las maletas y se plantaron en Lyon, la capital gastronómica de Francia, en el templo de Paul Bocuse, el cocinero más famoso del mundo. Allí nació la gran base para comenzar con la Nueva Cocina Vasca.

Los principios de esta cocina que revolucionó el futuro gastronómico, tuvo algunas bases de filosofía culinaria sencilla: descubrir la simplicidad; reducir los tiempos de cocción al igual que se hace en la cocina china; practicar rigurosamente la cocina del mercado; hacer cartas más sencillas; terminar con los marinados y el *faisandage*; olvidarse de las salsas recargadas; volver a la gastronomía regional y a las recetas locales; sentir curiosidad por las técnicas culinarias progresistas; llegar a una cocina saludable para el consumidor; estar siempre en disposición de hacer cosas atrevidas pero muy meditadas.

Esta situación, a cargo de los excepcionales Arzak y Subijana, y otros triunfadores como Argiñano, Castillo, Fombellida, Irizar, Idiaquez, Quintana, Zapiarain, Gómez, Mangas, Zugasti y Roteta, llevó a consolidar el "Menú largo y estrecho", que permite degustar más especialidades en una comida, frente al de dos platos y postre, el exceso de nata en algunos platos utilizada para sustituir a harinas y féculas, y el aligeramiento de los viejos budines en lo que se llamó la budinmanía. En 1982, de la mano de Arzak y Subijana y como hija de la cocina francesa, nació dentro de la Nueva Cocina la cocina de los aromas, relanzando el protagonismo del ingrediente principal, potenciando los caldos de pescado, carne y verduras que reemplazaban a la crema de leche, y multiplicando el uso de las hierbas, muchas veces simples, pero ricas en olores y sabores.

Esta situación, que exponemos de forma muy resumida, dio lugar a la aparición de platos geniales, que atemperaron a otros tradicionales y emblemáticos como la merluza en salsa verde, el bacalao a la vizcaina o los chipirones en su tinta, entre los que cabe destacar: el "Pastel de *Krabarroka*", un budin que nació de la mano de Arzak a imagen y semejanza del pastel de merluza, y duró años en las cartas; la "Lubina a la pimienta verde" otra maravilla de la Nueva Cocina, creación culinaria

de Subijana, al horno, con pimienta verde de Madagascar, con una pizca de nata, y un toque de aguardiente de manzana y servida deshuesada; los “Crêpes de txangurro” son una genial creación del profesor Luis Irizar, sobre centollo preparado y envuelto en un canapé de crêpes con una salsa de mantequilla, chalota, harina, *fumet*, nata, Nouilly Prat y yema de huevo; el “Cogote a la parrilla” nació de la mano de Juanito Kojua, cocido en un caldo de verduras o en salsa verde, al estilo de las recetas de pescadores, aunque fue Pedro Arregui, en Elkanu, de Guetaria, el que inició el placer del cogote de merluza a la parrilla; la “Merluza con kokotxas y almejas”, nació servida en cómodos lomos, de Javier Arbizu que entonces era cocinero de Kojua, en una deliciosa salsa verde; los “Pimientos del Piquillo”, entraron en las cartas a partir de Casa Julián, de Tolosa, simplemente asados, y luego fue Ramón Roteta el que abrió fuego con los “Pimientos rellenos de txangurro”, y el bizkaino Jesús Santos, en el Goizeko Kabi, de Bilbao, ideó los “Pimientos del Piquillo rellenos de txipirones con salsa negra”; el éxito del pimiento verde de Gernika lo elaboró por el año 1978 Angel Lorente, del Bermeo bilbaino, que sacó en las cartas unos pimientos verdes rellenos de langosta, que al poco tiempo se presentaron rellenos de txangurro con salsa americana, y posteriormente siguió relleniéndolos de mollejas, *foiegras*, hongos, verduras, *perretxikos*, etc., prestigiando la culinaria del pimiento verde; fue Patxiku Quintana, el que llevó a su carta la *zurrurutuna*, una excepcional y viejísima sopa de ajos ilustrada con bacalao; y como final de esta época de cocina genial, se hicieron platos emblemáticos y sabrosos, pero también hubo barbaridades y algunas aún perduran.

LA GASTRONOMIA Y EL PUEBLO VASCO. COMER EN EUSKADI

El pueblo vasco, cuenta con una de las cocinas más elaboradas del país. Es lo que llamamos la singular gastronomía vasca que ha alcanzado dimensiones universales, un hecho cultural y social signo espléndido de la vida de este país. Uno de sus más excelsos admiradores fue el Dr. Gregorio Marañón que dijo que esta cocina se halla sin duda *«a la cabeza de las excelencias culinarias hispánicas, con tan unánime reconocimiento que basta su mención»*, mientras preguntado Michel Gerard, uno de los monstruos de la cocina universal, sobre la cocina vasca, dijo: *«lo que más me gusta de la cocina vasca es que ha sabido conservar su carácter»*, o su identidad que es lo mismo que calidad, diríamos nosotros. El mismo Michel Gerard dijo: *«la cocina es amistad»*, y alrededor de los fogones vascos se cuece, además de manjares, toda una tradición de cocina de amor y de camaradería sobre los placeres de la mesa.

La salida de numerosos cocineros de talla internacional en las dos últimas décadas del siglo -Arzak, Subijana, Arguiñano, Pildain, Castillo, Santos, Gorrotxa, Martín Berasategui, Canales, Irizar- y otros jóvenes muchos ya considerados como Aitor Elizegi, Alvaro Martínez, Isaac Salaberria, Koldo Rodero, Andoni Luis Aduriz, Txomin Gómez, Juan Mari Humada, Sabin Arana, etc., es buena muestra para reflejar la mejor tradición culinaria, que ha sabido además adaptarse a los nuevos tiempos, aprender de otros, y penetrar en la historia y en el mundo de la cocina.

La cocina vasca es de una variedad y riqueza extraordinarias. Se ha dicho que los vascos hemos llegado a las cuatro salsas singulares para el pescado -la roja en los platos a la vizcaina, la blanca en el pil-pil, la verde en la merluza y la negra en los *txipirones* en su tinta-, componiendo platos de calidad y proyección universal.

Un pueblo es como come o come como es, y la cocina en segundo lugar, después de su lengua forman parte de su patrimonio cultural. ¿Cómo comemos los vascos? La nuestra es una cocina de calidad. Decía un periodista gastronómico *«que no está inventada, ni acomodada, ni compuesta de otras procedencias, sino fundida y forjada en esfuerzo de titanes, como se funde, forja y temple el hierro de los Altos Hornos»*, y

es que la cocina vasca, la vieja, luego la nueva y ahora la regional, y siempre la de temporada con lo mejor del mercado, han hecho culturizar a la cocina y al cocinero, llevando a este último al nivel de artista obligándole a convertirse en un profesional preparado, lo que enriquece a su vez a la propia cocina. La cocina vasca, ha revitalizado los buenos productos del mar, del caserío o de la huerta, los que siempre formaron en nuestros restaurantes y asadores haciéndolos más atractivos y ligeros, y de una variedad y riqueza extraordinaria.

Los grandes asados

El asado es una de las formas más antiguas y naturales de preparar carnes y pescados, tan viejo como el descubrimiento del fuego hace 70.000 años, en el Paleolítico Inferior, y se basa en la acción del calor seco que concentra en el interior del alimento todo su jugo.

Los asados al horno para las piezas grandes, la cazuela, que admite un asado menos seco que el clásico, la parrilla, el método más directo que exige un fuego rápido y vivo, el *burduntzi*, tan viejo como nuestra cultura que consiste en ensartar las piezas enteras de ternera, cordero, etc., y asarlas a las brasas del carbón vegetal, y más modernamente el papel de aluminio, son las formas en que se presenta habitualmente esta faceta de nuestra cocina.

La cocina vasca ha elevado a la categoría de sublime algunos asados como el cogote de merluza a la parrilla, plato tradicional que a partir de pescado fresquísimo ha adquirido popularidad y aprecio las últimas décadas; el rodaballo, de gran prestigio en la cocina internacional y símbolo de categoría gastronómica desde antiguo, delicioso al horno o a la parrilla; el besugo, seguramente el espárido más importante de nuestra culinaria, de carnes blancas, y sabor delicado y suave; la *mendreska* o *ventreska* de bonito del norte, pieza formada de la parte ventral de este pescado en una sola pieza; el cogote de merluza, a partir de un pescado soso para algunos, que es la gran señora de la cocina vasca; los chuletones de buey o chuletas de palo, también conocidos como Villagodios, que se preparan de las costillas del lomo alto o de lomo bajo a la parrilla sobre el fuego, jugosas por dentro, estandarte de los asados cárnicos vascos; y las populares sardinas de Santurce, historia y tradición que han corrido el mundo.

Los pimientos y las setas

Dulces o picantes, frescos o secos, los pimientos dan sabor propio a nuestra cocina y son algo más que un ingrediente. Llegaron de América, como el tomate o la patata, y son numerosas las variedades que hoy se cultivan en el País Vasco, con diferencias entre sí por su tamaño, color y sabor.

El pimiento verde del país, de la huerta bizkaina, es un sublime manjar para disfrutar el verano. Podemos asegurar que es uno de los frutos más singulares y exquisitos que brotan de esta tierra. Simplemente fritos resultan fascinantes y se pueden comer varias docenas de una sentada porque resultan de una ternura encantadora. Apenas tiene piel, y abundan en aroma y calidad sedosa al paladar.

Los pimientos verdes del país también se emplean para envolver distintos manjares, dando lugar a la renombrada culinaria del relleno, introduciendo en su interior *txangurro*, setas con langostinos, bacalao, *txipirones* o patitas de cordero. Un delicioso mundo para el paladar que eleva a la categoría de sublime al protagonista principal, el pimiento verde del país, o *Gernikako Piperra*.

De otra parte, están los pimientos del piquillo de Lodosa, variedad única, que ha supuesto un reconocimiento universal. Caracterizados por su color rojo, corta longitud (no suelen superar los 10 cm.), diámetro medio, forma triangular, ápice agudo, textura fina y levemente carnosa, asados con leña dentro de un horno y pelados a mano, se presentan como auténticas glorias culinarias para los estómagos más exigentes, ya sea en su estado natural, rellenos o acompañando a otros manjares.

La “carne vegetal”, como se llama a las “setas”, son un alimento tradicional y de temporada. Después de la lluvia, cuando surgen los calores, las setas abundan en los bosques de Euskalherria, y la amplia cultura gastronómica de este pueblo hace que constituyan en su época verdaderas delicias para el paladar. La *ziza-ori* o *Saltxa perretxiku* (*Cantarellus Cibarius*), las diferentes *urretxas*, *gibelurdiñas* y *tellagorris* (Familia de las *Russulas*), *ontto beltzas* y *zuris* (*Boletus aereus* y *edulis*) y las *ziza zuris* o *Txipakik* nombre de las gamuzas (*Hydnum repandum*). *Zizas* y *gamuzas* son riquísimas en los revueltos, sin olvidar los *perretxikus*, llamados también “sisas blancas” o “setas de Orduña” (*Tricholoma*

Georgii), de color blanco amarillento y extraordinariamente perfumadas. También son delicadas la *gorringo* o *kuleto* (*Amarita Caesarea*), la *galanperna* (*Lepiota Procera*) y la *barrengorri* o champiñón de campo (*Psaliota Campestris*), y todas son una maravilla gastronómica.

Los pescados y mariscos

Son los productos del mar, pescados y mariscos, los que identifican y señalan nuestras formas de comer, y habría que decir que este buen cartel se concreta a los pescados capturados por nuestros *arrantzales* y descargados en Bermeo, Ondárroa, Hondarribia, Getaria, etc., en las modalidades de anzuelo en barcos de bajura que regresan a puerto en el día, y a los cientos de embarcaciones que apenas se alejan tres o cuatro millas de la costa.

Las merluzas de anzuelo o pincho, los calamares o *txipirones* que llegan casi vivos a las cocinas de tantos restaurantes costeros, las lubinas que acuden a los estuarios de nuestros ríos, y otros peces deliciosos como salmonetes, doradas, etc. obtenidos con métodos artesanales, son auténtica delicia de nuestra cocina. A los ya indicados, tenemos que añadir las frágiles anchoas que se cocinan con aceite y ajos, fritas y albaradas, y la sardina, especies pequeñas que se capturan con red de cerco.

En cuanto a los mariscos, gustosos y caros procedentes de muchos mares, son emblemáticos en nuestras mesas los percebes, la langosta, el bogavante, las cigalas, los langostinos, aunque seguramente es el centollo el que tiene una destacada fórmula vasca. El *txangurro* preparado a base de picadillo de centollo al que se añaden verduras, jerez, especias, etc., ha dado lugar al nacimiento de una receta excelsa, y otra también suprema en base al mismo preparado, los pimientos del piquillo rellenos de *txangurro*.

Los potajes y las verduras

Hay pocas cosas tan apetecibles en los días frescos como cualquiera de los sustanciosos y nutritivos potajes a los que somos tan aficionados los vascos. Su base son las legumbres, y las más populares son las alubias que durante decenios y generaciones fueron plato diario, generalmente negras, pintas o rojas, como las de Gernika y Tolosa, y también

las “pochas”, alubias de temporada que aún no están secas, acompañadas de chorizo y morcilla, patatas, verdura, etc.

En cuanto a las verduras, que casi siempre vienen de las huertas navarras, hay que distinguir la alcachofa, los espárragos blancos y gruesos, los “cogollicos”, variedad de lechuga rizada, las espinacas de hojas muy tiernas, los tomates de verano, los cardos invernales, las coliflores, las habas de los primeros días de mayo, las borrajas, etc. con los que se confeccionan deliciosos platos.

Los postres

En la cocina tradicional o en las renovadas, los postres vascos son siempre exquisitos. Pocos quesos pero buenos, los elaborados en Aralar, Urbía, Orduña, Andía y Carranza, bajo la Denominación de Origen Idiazabal, hechos con leche de oveja ahumada o sin ahumar, la mamia o cuajada, otro ancestral postre de las *etxeoandres* vascas, el arroz con leche, las natillas, las tostadas, la *intxaursalsa*, las peras al vino, manzanas asadas y la compota. Entre las frutas las cerezas, las ciruelas, los melocotones, los higos, la manzana que podría ser la fruta típica vasca, las nueces y las castañas, sin olvidar el *kiwi*, se cultivan en el País Vasco con acierto.

La riqueza de la repostería vasca es bien conocida, llena de especialidades que han hecho su pequeña historia. En Bizkaia podemos citar los “*kokotes*” o “roscones” de Markina, la “mantecadas” de Orduña, las “baracaldesitas” de Barakaldo, o los “guardiaciviles” de Villaro, cuyo nombre viene de su forma de tricornio. Bilbao ha hecho sus especialidades con los famosos “pasteles de arroz”, el “pastel ruso”, la “tarta de espinacas”, la “*chatja*”, el “huevo hilado”, la “mascota”, la “sagarmatza”, la “tarta de San Marcos”, la “tarta de manzana”, las “trufas”, los “canutillos fritos” y los “caramelos de malvavisco”, de Santiaguito.

La tarta típica de San Sebastián es la “*pantxineta*”, y en Gipuzkoa podemos degustar los “rellenos” de Vergara, los “bizcochos” y “rosquillas” de Mendaro, las “tejas”, “*xaxus*” (Gorrotxategi) y “*intxaursalsa*” y “*pipar-opillas*”, de Tolosa, el “pastel del peregrino” de Oñati, las “*opilas*” y “tortas de San Blas” en Eibar, los “ignacios” de Azpeitia y los “macarrones” de Azkoitia. Los “vasquitos”, las “*neskitas*” y la “*goxua*”

AGUA DE BILBAO, LA UNICA AGUA FRIA QUE CALIENTA

La historia del "Agua de Bilbao" nos la relatan al unísono K. Toño Frade, bilbainísimo lleno de recuerdos de la Villa, y Cástor Artajo, célebre hostelero bilbaino dueño de los bares Artajo y La Goleta, y se remonta a las postrimerías de la primera guerra mundial.

En el "botxo", los "txinbos" tenían tanto trabajo y dinero que no sabían qué hacer con este último que les entraba a raudales. Compraban de todo, cuadros para admirar quizá los marcos, pianos sin saberlos tocar, los mejores coches de la época, y como cabe suponer, comida y bebida en abundancia, lo mejor de lo mejor. En este ambiente de euforia y dinero, jugaba el Athletic del "botxo", en Donosti contra la Real, y la victoria de los del "botxo" fue rotunda. Un grupo de bilbainos cenaron donde "Nicolasa" y el célebre Cástor Artajo, recogió la leyenda y lo que sucedió allí:

«Sería el año dieciocho, fin de la guerra mundial cuando el Athletic del "bocho" jugaba contra la Real.

Con Ibarreche en la puerta, la victoria fue total y para conmemorarla en casa de "Nicolasa" la cena fue "bacanal".

Tras los postres y el café y estando bien "entonces" pidieron sin mala fe ¡a ver! Agua de Bilbao.

El camarero y el "maitre" buscaron con gran tesón, volvieron de mal "caletre", sólo había en la bodega Solares y Lanjarón.

Como no les entendían, quedó el asunto "aclarao" que en el "bocho" ya bebían, como agua el champán y hacían llamar "Agua de Bilbao".

Cuando pidieron la cuenta, les dijo "Nicolasa" que lo mismo que en su casa en todo San Sebastián, el agua no la cobraban a los de otra capital».

Artajo tuvo la feliz ocurrencia de "industrializar" el "Agua de Bilbao", haciendo llegar el "champán" que era bebida de las clases adineradas, a todos los bilbainos que visitaron su establecimiento.

SARDINAS LAS DE SANTURCE

Las sardinas están profundamente ligadas a la cultura y gastronomía vascas, y sobre todo frescas gozan de la mayor devoción entre los aficionados bizkainos. Las sardinas asadas sobre brasas tal y como se hacen en Santurce, han sobrepasado los límites de la cocina para entrar de lleno en el folklore. Aquellos personajes, las sardineras, que con los pies descalzos, en la cabeza el *sorqui*, y encima un cesto de sardinas bien mezcladas de sal gorda, hacían el recorrido andando desde Santurce a Bilbao, contribuyeron a la pequeña historia de finales de siglo pasado, hasta que abandonaron su duro caminar y lo hicieron en el tranvía de caballos de Las Arenas, luego en el eléctrico, y finalmente llegaron a la Villa en un departamento especial del ferrocarril Bilbao-Santurce. Tanta importancia dio Bilbao a las sardineras de la época que el Ayuntamiento de Bilbao llegó a celebrar en 1930 en la Plaza Nueva un Concurso de Pregones de la Sardinera. Hace algo más de 35 años, el escultor Lucarini cinceló para Santurce una airosa sardinera «*con la falda remangada*», como manda la canción, en homenaje a la musa popular.

Sea como fuere, lo cierto es que la sardina es un riquísimo pescado que se consume de junio a noviembre, aunque las Fiestas del Carmen marcan el punto culminante que para algunos va de Virgen a Virgen -16 de julio y la Asunción, el 15 de agosto- porque es entonces cuando aumenta la temperatura de las aguas superficiales, el plancton se hace más abundante, y estos peces de tremenda voracidad acumulan grasa debajo de la epidermis mejorando su sabor. La sardina en el estío, en plena sazón, es “esa cosa” succulenta que se come y pringa las manos e impregna de olor todo lo que está próximo, guardando de ellas un excelente recuerdo gastronómico. Raro es el vasco que no ha comido sardinas asadas en Santurce, de la experta mano de “Currito”, preparadas sobre brasas de sarmiento, encina o roble, no muy incandescentes, que simplemente con sal presentan una carne sabrosa y mucho placer para el paladar.

QUESO IDIAZABAL

Es tan viejo como nuestra civilización, aún cuando entonces no se llamaba Idiazabal y era tan sólo un queso elaborado con leche de oveja.

Se atribuye la invención del queso a un mercader árabe, quien con vistas a un viaje decidió almacenar leche en odres hechos con estómagos de cordero. Cuál sería su asombro al comprobar, poco tiempo después, que el líquido blanco había desaparecido y en su lugar, estaba una parte semisólida y una masa de líquido amarillento. Este hecho, se ha repetido a lo largo de los siglos porque para la humanidad fue un gran descubrimiento: había nacido el queso de la mano de la leche y el cuajo presente en el cuajar de los corderos.

En mayo, transcurrido el invierno y con los rebaños en los valles, los pastores vascos se echan al monte y con ellos los rebaños de ovejas comenzarán sus avances lentos hacia las alturas de las montañas.

Acabó el invierno y la primavera comienza a asomar su colorido. Atrás queda la etapa más cruda del año, un invierno frío y húmedo vivido en los valles, y a partir de entonces la hierba será más verde y los corderos que han nacido por febrero y marzo, comienzan a tomar los primeros contactos con las praderas.

Es un paisaje idílico, que se repite a lo largo de siglos, y que tiene dos finalidades económicas básicas: obtener leche para fabricar queso, y hacer que los corderos lechales vivos con menos de un mes de vida y mamando leche todavía lleguen como carne a los mercados.

La leche obtenida en esta época se transporta a los centros de recogida y elaboración, donde se hace el queso Idiazabal, que saldrá al mercado básicamente en otoño. Siempre de ovejas *latxa* y carranzana.

El queso Idiazabal es de leche pura y cruda, de pasta prensada pero no cocida, con una maduración mínima de tres meses -las normas sanitarias obligan a que la curación se haga con dos meses como tiempo mínimo- y cumple dos características básicas de calidad: su extracto seco no es inferior al 60% y la materia grasa mínima sobre extracto seco debe ser del 45%; y sanitariamente no tendrá gérmenes patógenos del tipo colí, salmonella o brucella.

La Denominación de Origen Idiazabal es el amparo y control que tienen productores y consumidores como base de calidad comercial y sanitaria, y la banda que cruza la pieza de queso en colores rojo y azul garantiza todo el proceso hasta el consumidor.

El queso Idiazabal se elabora con leche pura de oveja, sin transformación previa, calentada suavemente hasta alcanzar 30°, se añade cuajo triturado y sal, hasta que por los efectos del calor se transforma en un gel elástico que se corta con una lira, se prensa y somete a maduración a 10° con una humedad del 90%. Los quesos suaves, de media curación, tienen entre tres y seis meses, y los fuertes y curados entre siete y doce meses. El ahumado tiene por finalidad darle un sabor característico, pero cada vez se hace menos porque los gustos del consumidor van por un queso suave, untuoso y poco fuerte. El color de la corteza oscila entre el marrón blanquecino con manchas irregulares dejadas por los mohos, hasta un marrón oscuro en el caso de los ahumados. El corte debe hacerse siempre en láminas que se llevan y degustan contra el paladar y las papilas de la boca, y nunca en tacos, lo mismo que un buen jamón.

SALSA PIL-PIL

Unos atribuyen el florón de las mejores preparaciones de bacalao a la “salsa vizcaina”, mientras para otros el “pil-pil” resulta inconmensurable. Cuestión de gustos, aunque la primera tiene mayor nombre internacional y se aplica a numerosos platos.

Los términos pil-pil y “ligado” se confunden con frecuencia, expertos cocineros no distinguen uno de otro, e incluso libros de cocina vasca, que nos merecen todo respeto, terminan su receta de pil-pil diciendo que hay que remover la cazuela para que la salsa resulte espesa. Y seguramente desde su punto de vista tienen razón, y así lo hacen ellos. El pil-pil pide engordar la salsa, mientras el “ligado” exige espesarla. Seguramente hay una mezcla de términos, pero todo ello, la verdad, carece de menor importancia. Cuestión de matices.

Hay que hablar de lo que en Bilbao llamamos pil-pil, porque el aceite según la fórmula utilizada llega a “pil-pilear”, utilizando en la receta abundante aceite de oliva, ajos y guindilla que, una vez caliente, se deja enfriar para colocar los trozos de bacalao con la piel arriba y empezar el rito de la *gurpilada*. ¿Qué es la *gurpilada*? El término está recogido del juego de pelota vasca que indica el efecto que, con la muñeca, se le imprime a la pelota para que tome efecto o malicia. *Gurpilada*, es por lo tanto, el efecto de mover con la muñeca el bacalao para ligarlo. El sin par Busca Isusi decía que el pil-pil era sin ligar, mientras en la onomatopeya bilbaina, referido a las formas de hacer el bacalao, pil-pil era que la salsa quedara espesa en función de la emulsión del aceite, la gelatina del pez, y el agua. Pero todo esto es bastante complicado.

La historia del bacalao profundamente ligado a la cocina vasca y sobre todo a la vizcaina, parte del hecho citado por M. Llano Gorostiza así: «Corría el año 1836 cuando Gurtubay, importador de bacalao, puso un telegrama a sus proveedores de la siguiente forma: ‘Envíenme primer barco que toque puerto de Bilbao 100 ó 120 bacaladas primera superior’. Pero lo grave para Gurtubay fue que tomando la letra “o” por un cero, el pedido quedó en 1.000.120, con lo cual nuestro hombre recibió la friolera de un millón ciento veinte bacaladas. Cuando el pedido llegó al puerto bilbaino casi cayó en la desesperación, pero duro y emprendedor decidió hacerle frente. Y en esto estaba cuando las tropas del preten-

diente don Carlos María Isidro, durante la primera guerra carlista, pusieron cerco a Bilbao; el cargamento de bacalao permitió comer a los bilbainos, contribuyó a popularizar este pescado e hizo a Gurtubay con una de las fortunas mayores de la Villa. Tan importante fue el tráfico de este pescado que a mediados del siglo XIX la Hacienda española declaró el producto género estanco, prohibiendo su venta libre y regulando su comercio en todo el territorio nacional».

Pero los tiempos cambian, en cocina nada está absolutamente acabado, todo está en evolución hasta llegar en cada caso y a través de técnicas diferentes, a resolver un mismo plato. De esto da fe el bacalao al pil-pil, una receta vieja con más de un siglo de vida, que ha conocido muchas cazuelas y cocineros distinguidos. Son tres formas de elaborar la salsa en situaciones diferentes: los cocineros aficionados de los txokos que mantienen las tajadas de bacalao en el aceite caliente, y luego lo ligan mediante movimientos circulares de la cazuela; la *gurpilada*, algunos cocineros artesanos que ofician rápido y bien, cocinando ligeramente las tajadas en una sartén con mucho aceite perfumado con ajos, para sacarlos luego y llevarlos a una cazuela de barro donde van añadiendo el aceite a cucharadas mientras mueven la cazuela, ligando con rapidez y bien; y un tercer método ha nacido de la mano sabia de Angel Lorente que en su establecimiento bilbaino Club Ranero, de la calle Alameda San Mamés, prepara una emulsión original. La razón la cuenta él mismo: «Tras montar mi tienda, a la salida del Restaurante Bermeo, me encontré con el grave problema de que en el servicio de cazuelas de bacalao al pil-pil, cuando los clientes calentaban las cazuelas en sus domicilios, el pil-pil se descomponía y quedaba líquido. La solución: acentuar la gelatina y mezclarla bien, capaz de soportar ligada cualquier hervor».

La técnica consiste en cocer las pieles, espina central y otros despojos del bacalao, con muy poca agua, hasta conseguir que suelte gelatina y quede espesa. Por otro, se pone abundante aceite con ajo hasta dorar; una vez dorados éstos se reservan, y se incorporan las tajadas de bacalao con la piel hacia arriba, se apaga el fuego, y dejar hacer sin que llegue a borbotear. Luego se junta con un cazo la gelatina con el aceite donde se ha cocido el pescado, y se bate en una máquina eléctrica hasta obtener una emulsión al gusto. En la cocina bizkaina, muy aficionada al sabor del ajo, se suele añadir algún diente de ajo pochado, o un poco de aceite si gusta que la salsa pil-pil aparezca más brillante. Para termi-

nar, se ponen en una cazuela de barro las tajadas de bacalao y se cubren con la salsa, templar o calentar al gusto sin ningún problema de rotura del ligado, hasta que el bacalao se integra en la salsa y viceversa, cuidando siempre no pasarse en esta fase final porque las tajadas pueden secarse y quedar estropajosas. Este pil-pil, resulta menos aceitoso, el sabor del bacalao sale resaltado, y el plato compone una gelatinosidad extraordinaria. Genial, una receta para el año 2000 en que muchos ciudadanos se llevan la cazuela a casa. También Emilio González, "Currito" hijo, prepara salsa pil-pil con otra variante que utiliza sencillamente un colador para batir la salsa, y de la misma forma trabajan otros maestros del fogón.

MERLUZAS LAS DE BERMEO

Los pescados han sido siempre el eje de la cocina vasca, y entre éstos hay que destacar el aprecio que hacemos de la merluza, que pertenece a la familia de los gádidos, igual que el bacalao, y ambos son piezas importantes en nuestra culinaria. El mercado, debido a que los pesqueros faenan en lugares muy lejanos, presenta en nuestras cocinas merluzas frescas o congeladas de Mauritania, Angola, Senegal o Sudamérica, de buena calidad pero con diferencias apreciables para el paladar si la comparamos con la fresca de arrastre y aún más con la de anzuelo. La de arrastre es la refrigerada que se pesca en Gran Sol o en las costas francesas del Golfo de Vizcaya, en turnos de pesca de dos o tres semanas, lo que hace que cuando llega a los consumidores tenga 20 ó 25 días, de buena calidad también aunque siempre en las condiciones de la pesca, porque estas merluzas se desangran poco a poco y se golpean, lo que influye en la calidad de la carne de este pez, extremadamente delicado. Pero vamos a referirnos aquí a la merluza de anzuelo o pincho, que nuestros *arrantzales* de Bermeo pescan en caladeros que distan a diez o doce millas del puerto, la que se llama merluza de Bermeo, de escama negra con carnes exquisitas, que resulta un capricho gastronómico que sólo llega a unos pocos, que seguramente dirán "mientras dure...". Se trata de ejemplares de grandes proporciones, de peso superior a tres kilos, y si son de menor tamaño se llaman "terciada", "pescadilla" y "carioca", que los *arrantzales* denominan "lebatza", "legatza" y "leba" según su peso.

La merluza es un plato de todo el año aunque en mayo está en plena puesta y desove lo que afecta a su calidad ofreciéndonos un pescado de carnes más secas. Algunos ictiólogos como Lotina han explicado el fenómeno de que las merluzas de Bermeo no tienen generalmente en su estómago restos de otros pescados como anchoas, sardinas, gambas, jibiones, etc., lo que contribuye a su mejor calidad porque no tienen cuerpos que pudieran estropearse fácilmente una vez capturadas. Nuestros *arrantzales* creían que era debido a que sorbían sus presas, pero la explicación científica dice que la merluza digiere con gran rapidez, que incluso devuelve o vomita sus presas si se ve en peligro para poder huir mejor, y que también puede suceder que cuando marcha a la plataforma continental a desovar, aumentan de tamaño sus órganos genitales y se produce atrofia del estómago, lo que confirmaría el fenóme-

no curioso del estómago vacío. La merluza de Bermeo es una joya a la que esperan siempre aficionados y algunos restaurantes privilegiados. Algo así como comprarla en la joyería.

La modalidad de pesca de “anzuelo” o “pincho” la realizan los barcos de bajura, cuya salida y regreso a tierra es diario, teniendo la pita cogida con la mano a la espera de que pique la merluza y la izan así a bordo, pero ahora y casi siempre se ha sustituido el brazo humano por la caña de tal modo que cada barco lleva varias cañas, seis u ocho, y cada aparejo cuenta con catorce anzuelos. Esta modalidad de pesca es muy artesana, se pesca poco, pero siempre es muy bueno. La pesca de merluza de pincho o caña como también se le llama, hace referencia al anzuelo, y aunque el palangre también lo utiliza, la calidad es muy distinta en uno y otro, porque la de palangre puede quedar bastante tiempo en el agua antes de izarlo, y se dice que el pez se “ahoga” por extraño que parezca. En este caso es una merluza muy buena, pero no la de pincho. Es muy buena y a veces tratan de pasarla, y lo hacen, como de anzuelo, aunque los expertos no se llaman a engaño. Y puede ser tanto el engaño para algunos consumidores, que incluso se ha propuesto que la merluza de anzuelo lleve un distintivo que la diferencia e identifique.

La merluza tiene múltiples aplicaciones culinarias en la cocina vasca, de acuerdo con la textura de su carne que al no ser tan compacta y de sabor como la de los pescados de roca, aconseja salsas suaves y cocciones en fritura y al horno. La merluza albardada de dos o tres dedos de grosor aplastada en la harina y rebozada en huevo con sal, que en algunos viejos santuarios de la gastronomía bilbaina como El Amparo, en la calle de la Concepción, se depositaba sobre papel de estraza para que perdiera la grasa y luego servía en una fuente con trozos de limón -para algunos furibundos sobra el limón si se trata de merluza de gran calidad porque, dicen, altera su sabor-, en “salsa verde” en cazuela de barro como es tradición, con “ajo y perejil”, movida hasta que se forma una salsa espesa, que es la auténtica salsa verde y las tajadas presentan un color blanquecino listo para servir -aunque esta receta está muy divulgada de formas diversas con almejas, espárragos, guisantes, huevo duro, etc. y le llaman también “a la vasca o a la *koskera*”-, el “cogote asado a la parrilla”, hecho lentamente y puesto del lado de la piel y de la carne el tiempo suficiente y preciso para cogerle el punto -es importante porque la parte central del cogote es doble que las late-

rales- servida luego según el aderezo de cada artesano, la merluza “con kokotxas y almejas” en salsa verde que actualmente se presenta en lomos de merluza, “merluza con algas”, nata líquida y mantequilla, dentro de la más exquisita nueva cocina de acuerdo con la fórmula de Arzak, simplemente “cocida” aunque los vascos no somos muy aficionados a esta clase de preparación, las “kokotxas”, que forman la región gular entre las barbillas del maxilar inferior, en salsa verde, albardadas o acompañando a otros platos, las “tripollas” -que son las tripas fresquísimas de la merluza, lavadas cuidadosamente y se enharinan igual que la merluza-, y las “huevas de merluza” o “arrabak”, preparadas con cebolla, pimentón y guindilla, reconociendo que el protagonismo de la merluza también está en otras preparaciones regionales como la merluza a la sidra de Asturias o a la gallega con cachelos y ajadas.

La merluza de anzuelo pasa por los *arrantzales* de Bermeo, ciudad de antiguos balleneros que cuenta hoy con una de las más importantes flotas pesqueras del Cantábrico, por la torre de Ercilla a cuyos pies arriban las embarcaciones, y por otro histórico monumento que es la Iglesia “juradera” de Santa Eufemia, algo así como la bendición final a la calidad. También en Hondarribia pescan buenísimas piezas de la mejor merluza del Cantábrico.

SALSA VIZCAINA

En cualquier lugar del País Vasco que se precie de saber gastronómico, la salsa vizcaína es motivo de polémica por dos razones: si se le añade o no tomate, y la razón por la que los cocineros guipuzcoanos, en general, la utilizan poco e incluso, como dicen algunos de ellos, les sale mal, mientras que a los vizcaínos le sale casi siempre bordada. Esta última, entre bromas y verdades, es una sinrazón. Sale bien cuando uno quiere.

Si nos remontamos a la historia, habrá que convenir que esta salsa puede tener poco más de 200 años porque el pimiento, base de la misma, se cultivaba en América en tiempos preincaicos y la planta fue traída a España por Colón, fijándose según los botánicos su patria en Brasil o quizá México, donde los indígenas la conocían con el nombre de “chili” y portugueses y españoles llamaron simplemente “pimiento” o “pimiento de Brasil”. Por otra parte, la cebolla es una hortaliza sencilla, tan vieja como la humanidad, que formó a buen seguro en los primeros guisos del hombre. Habría que añadir en los tiempos modernos que el tercer ingrediente básico de la salsa vizcaína, el aceite de oliva que sustituye a la manteca o al tocino fundido como aparecía en las fórmulas antiguas, es consecuencia de los tiempos modernos, del devenir culinario más sencillo y práctico, aunque todavía hay personas que utilizan la grasa animal en su composición.

A partir de estos tres elementos básicos esta salsa ha sido y es motivo de discusión porque para algunos debe llevar tomate en su composición, aunque la discusión es más entre entendidos que entre amas de casa que pasan olímpicamente de piques geográficos, e incluso otros le añaden pan, harina y hasta mantequilla. ¿Cuál es la verdadera receta de esta salsa considerada por algunos con la paella como uno de los platos más divulgados, tanto en España como en el extranjero?

Angel Muro, considerado como el más grande y prolífico de los cocinólogos españoles, en su libro *“El practicón”*, publicado en 1894, decía que hay mas fórmulas *«que días de vigilia en siete años»*, ofreciendo una con pimientos choriceros y otra sin ellos, y otra con tomate y sin este aditamento. Dolores Vedia de Uhagón, ilustre cocinera de primeros de siglo, en su *“Libro de cocina a propósito para la mesa viz-*

caina”, no emplea para nada el tomate. Tampoco lleva tomate la fórmula empleada por Nicolasa Pradera en 1933, a través de su libro archiconocido “*La cocina de Nicolasa*”, presente en muchos fogones, mientras otro libro indispensable “*La cocina completa*”, publicado también en 1933 por la marquesa de Parabere, ofrece dos fórmulas, una con chorizos y tomate y otra sin éste. Por su parte, el célebre Domenech, publicó en 1935 su famoso libro “*Cocina vasca laurak bat*” con varias alternativas sobre esta salsa pero siempre con tomate, en tanto que otro no menos nombrado, Teodoro Bardají, cocinero aragonés enamorado de la cocina vasca en su “*Cocinar para fiestas*” no menciona el tomate para nada.

En los tiempos modernos es obligado hacer referencia al inolvidable Busca Isusi, que en su libro “*La cocina vasca de los pescados y mariscos*” (1985), al hacer referencia al bacalao a la vizcaina o en salsa roja, dice después de recoger la fórmula de Ursula y Sira Azcaray, del recordado restaurante El Amparo, donde el tomate no aparece por ningún lado, que una «*discusión corriente entre gastrónomos vascos suele ser si en esta salsa puede entrar el tomate. Entendemos -dice Busca Isusi- que puede hacerlo, a pesar de que la salsa pierda genuinidad, aunque siga siendo apetecible*». Otro experto, J. J. Lapitz, en su “*Comer en Euskalherria*” (1980), dice, «¿*Cuál es la verdadera, genuina, primitiva fórmula? ¿No lo saben? Yo tampoco. Repasen libros de cocina vasca... Consulten con los más afamados cocineros... y llegarán a la conclusión de que el bacalao a la vizcaina debe su color rojo a los pimientos choriceros y no al tomate*».

Por no hacer esta referencia interminable, citar a Jenaro Pildain, un famoso por sus bacalaos, en el Restaurante Guria, de Bilbao, que en su receta de bacalao a la vizcaina no utiliza tomate, tampoco en las manitas de cerdo a la vizcaina, ni en los morros y, sin embargo hemos visto que lo utiliza en los callos a la vizcaina. Jesús Santos, del Goizeko-Kabi, tampoco incorpora el tomate a la salsa vizcaina. Carmelo Gorrotxategui, del Restaurante Gorrotxa, añade “un poco de tomate sobre el total de salsa roja”, y Angel Lorente, en su receta de bacalao a la vizcaina nunca mencionó el tomate. Total, sin acuerdo.

Sin embargo, de esta salsa, reina de todas ellas por su exquisito sabor, finura y color, se puede decir algo que quienes la inventaron segu-

ramente sabían, a la luz de los conocimientos actuales, hecha básicamente hoy con aceite virgen de oliva, pimientos choriceros de primerísima calidad como los que abundan en Gernika y Mungia, y cebolla roja o blanca según los gustos: es una salsa que merece un 10 en dietética

TXAKOLI GORRI DE BAQUIO

Vino de unas características concretas, producido históricamente en tierras bañadas por las aguas del Golfo de Bizkaia, viejísimo tiene una historia que vamos a narrar brevemente. Los expertos apuntan tres posibles orígenes de las cepas de *txakoli*: las vides silvestres, cepas autóctonas existentes hace muchos siglos a los lados del Pirineo Oriental, en una tierra húmeda, agreste y difícil, que no servían para vinificar y se beneficiaron de la entrada de vid vinificable a través del litoral, de la mano de mercaderes o marinos romanos. Porque es sabido que la vid para vino procedió en su origen de la región del Tigris y Eúfrates, Oriente Medio, Afganistán, etc.; el geógrafo griego Estrabón, entre los años 29 y 7 antes de Cristo escribió una *“Geografía Universal”*, relata cómo vivían los habitantes del litoral Cantábrico, y dice que *«todos los que habitan en las montañas viven muy frugalmente, su bebida no es otra cosa que el agua y cama en duro suelo... Los montañeses comen bellotas durante las dos terceras partes del año, las que secas, partidas y molidas amasan en panes, que conservan largo tiempo. Beben cerveza porque la tierra escasea en vides; y si hacen algún vino de esta especie lo consumen muy pronto en convites, reunida toda la familia...»*. Otros apuntan que la entrada de cepas pudiera ser gala, de origen normando, a través de relaciones comerciales con aquellos bravos marinos. Hay pocos signos sobre esta teoría, pero está la historia del “branque” o rama verde de laurel que se colocaba bien visible y ayudaba a seguir la ruta del *txakoli*, e incluso lucía en los establecimientos, cuando se sabe que la palabra branque deriva del antiguo normando *brant* o proa de barco, característico de las embarcaciones normandas. Y la última teoría sobre la implantación de la vid, viene de las visitas de los peregrinos a través de Guipúzcoa y Bizkaia, por el camino de Santiago, que recalaban en la iglesia de Santiago, en Bilbao.

La historia social, política y económica de la Villa de Bilbao tuvo una atención preferente desde siempre hasta finales del siglo XIX al cultivo y consumo del “chacolín” o “chacolina”, que ahora conocemos como *txakoli*. Según aportaciones del doctor Juan Uruñuela su significado es “vino de caserío” o “vino que se hace en el caserío”, derivado del euskera *echacon*, que significa convecino de la casa, y la terminación “ina” que se refiere a pasto o también vino. Y la letra “l” en medio de la palabra es una adherida para pasar por la palabra “chacon”, y llegar finalmente a “chacolín”.

Años más tarde, a falta de documentación de la implantación de las vides en la Villa de Bilbao y su entorno, se cree que la actividad de la ría, el comercio creciente, y la presión demográfica influyeron durante el siglo XIII en el asentamiento de lo que hoy conocemos como Casco Viejo de Bilbao, rodeado de una agricultura muy simple donde abundaban las vides y los manzanos. La Villa de Bilbao se fundó en 1300 por D. Diego López de Haro, y las primeras ordenanzas, de la época fueron obtenidas por los herederos de las propiedades con vides, y las confirmó el rey Enrique II de Castilla.

Aunque parece que hace muchos siglos toda la cornisa cantábrica desde la Galia hasta Galicia fue tierra de vides y vino, y el mismo Colón dejó escrito en 1517, que a «*orillas del mar todas las colinas están cubiertas de viñas*». ¿Cuándo comenzó el declive del viñedo Cantábrico? Es difícil precisarlo pero se sabe, por ejemplo, que en Guipúzcoa a comienzos del siglo XVIII, la viña se encontraba en franco retroceso, y en Bizkaia, que a finales del XIX contaba con 2.874 hectáreas, a principios de este siglo sufrió una primera crisis, y en los años veinte su superficie se había reducido a unas 800 has., y tras la guerra civil la caída fue más rápida, porque en 1960 apenas quedaban 20 has. y en 1970 unas 16 has. La evolución en Guipúzcoa fue similar: 33 has. en 1921, 25 en el 60 y 22 en 1980. Se estaba al borde de la extinción total. ¿Las razones? Unos apuntan a que este vino fue desprestigiado “como ligero y agrio”, frente a las costumbres de la época que aunque no tenían las ideas claras de lo que es un vino blanco, los preferían de más cuerpo. De cualquier modo, la idea de “vino ligero y agrio” se podía substituir por ligero y ácido, definición mucho más ajustada a las características organolépticas del *txakoli*. Por otro lado, el desprestigio social del *txakoli*, decayó en todo caso, lentamente, porque en los “*txakolis*” y merenderos se bebió durante decenios, y de su mano salieron platos emblemáticos de la cocina vasca como el “Bacalao Club Ranero”.

En nuestra opinión, las razones pudieran ser otras: criterios de rentabilidad, extensión del cultivo de maíz, y sobre todo las plagas que golpearon las vides vascas durante la segunda mitad del siglo XIX -en 1860 el *oidium*, en 1885 el *mildiu*, y en 1898, la *filoxera*- dejándolo maltrecho. Y también, por qué no decirlo, el desarrollo industrial en Bizkaia que terminó con numerosos “chacolis” como los de Lusiano, Tutulu, Trauco, Montañó, Seleminchu, etc. en los alrededores de la capital bil-

baina. ¿Fue esto lo que percibieron los txakolineros guipuzcoanos en la década de los setenta, y posteriormente los bizkainos?

El comienzo de la recuperación vino con el cambio generacional, de la mano de los Txueka en Guipúzcoa, creando una asociación llamada *Gipuzkoako Txakolina Elkartea*, hasta obtener la "Denominación de Origen", y en Bizkaia, a pesar de contar con una tradición txakolinerá más amplia, a finales de los años ochenta los componentes de la "Asociación de Txakolineros de Bizkaia". Seguramente influyó en el retraso vizcaino, la gran atomización del cultivo, porque en aquellos momentos, con 250 miembros asociados, el 85 por 100 elaboraban menos de 500 botellas, y 50 has. se distribuían en 27 municipios principalmente Baquio, Balmaseda, Txorierra y límites. Así, cualquier iniciativa empresarial tenía muchas dificultades. Mientras, en Guipúzcoa, el viñedo se concentraba prácticamente en Getaria, y las inversiones fueron fuertes y bien dirigidas desde el principio.

Sin embargo, lo más llamativo en el resurgir del *txakoli* los últimos años, viene dado del deseo de impulsar cada "Denominación de Origen", con sus peculiaridades, de vender sólo calidad, y de ampliar muy poco a poco lo limitado de los recursos en lo que se refiere a materia prima, porque el viñedo txakolineró sigue siendo muy reducido, poco más de 60 hectáreas, tanto en Guipúzcoa como en Bizkaia, unas 900.000 botellas anuales en Guipúzcoa y 650.000 en Bizkaia, con un tope que se sitúa en unas 800.000 botellas a plazo medio. El problema no parece preocuparles mucho a unos y otros: buscan recursos tecnológicos avanzados que garanticen la calidad, y llevan tiempo trabajando en plantaciones experimentales de cepas *Riesling*, *Cabernet Sauvignon*, *Sauvignon Blanc*, *Chardonnay*, *Albariño*, *Pinot Blanc*... que en algún momento permitan mejorar razonablemente las variedades autóctonas.

El *txakoli* es un vino suave, joven y afrutado que se produce en Guipúzcoa y Bizkaia fundamentalmente, aunque en los últimos tiempos surge también en el Valle alavés de Ayala, que se elabora a partir de dos variedades autóctonas de uva, la blanca *Hondarrabi Zuri*, y la tinta *Hondarrabi Beltza*, y además en Bizkaia se utiliza también la *Folle Blanc*. Las tierras del *txakoli*, tanto en Guipúzcoa como en Bizkaia, se sitúan al Norte de la Península Ibérica, en el País Vasco, cerca de las ciudades industriales, en armonía con el paisaje verde de sus alrededores. Tierras

de marinos descubridores y hombres del mar o *arrantzales*, el fogoso Golfo de Bizkaia ha sido como una continuación de sus tierras, favoreciendo los cultivos.

Las particularidades de la geografía vizcaina, el clima, el suelo y los hombres son determinantes de la elaboración del *txakoli*. Las variedades autorizadas por el “Consejo Regulador de la Denominación de Origen”, son las siguientes:

Hondarrabi Zuri
Hondarrabi Beltza
Folle Blanc

La “Denominación de Origen *Bizkaiko Txakolina*” se concedió en 1994, ampara a unas 75-80 has., limitadas por una altitud de 300 metros con un total de 46 bodegas que cosecharon en 1995-96 unos 160.000 litros, y el 96-97 llegaron a 215.000 litros. Los rendimientos máximos de los emparrados son de hasta 13.000 kg./ha. mientras que en las plantaciones en espaldera llegan a 11.000 kg./ha. La producción del *txakoli* blanco es de un 80%, la del rosado u “ojo de gallo” del 15% y la de tinto es puramente testimonial. En este momento, la tendencia del mercado pide más blanco, mientras el tinto se reduce a las zonas costeras donde el cultivo encuentra buen microclima.

La “Denominación de Origen *Getariako Txakolina*”, es igualmente muy pequeña en extensión y similar a la vizcaina, unas 80 hectáreas, con sus parras situadas en verdes laderas de los municipios costeros de Getaria, Zarautz y Aia, todos ellos en Guipúzcoa, también con un clima de carácter Atlántico, con inviernos suaves de abundantes lluvias y temperaturas medias elevadas.

Se cultivan dos variedades autóctonas:

Hondarrabi Zuri
Hondarrabi Beltza

que ocupan la primera el 85% del total del viñedo, y la tinta de escaso color, con el 15% restante, son las únicas autorizadas. Los *txakolis* de Getaria son tradicionalmente blancos, con frescura y moderación alcohólica que nunca debe ser inferior a 9,5°.

El resultado es un vino alegre, ligero, suave, afrutado y con un poco de aguja o *bishigarri*, que puede ser blanco, rosado conocido como “ojo de gallo”, o tinto en función de las variedades de uva utilizadas y de los procesos tecnológicos de vinificación. La producción de tinto es muy escasa y los blancos y rosados son los más apreciados. Son vinos de baja graduación alcohólica, alrededor de 10,5 grados, transparentes, brillantes y con alegres burbujas carbónicas naturales, que tienen que beberse en el año porque no tienen cualidades para el envejecimiento. La comercialización se hace en botellas de $\frac{3}{4}$ tipo Rhin, excepto el tinto que se envasa en botella “Bordelesa”.

El *txakoli* blanco y rosado se deben tomar frescos, a unos 10-11°, en copa de cristal blanco y transparente y boca estrecha, para que las cualidades del líquido conserven los aromas por más tiempo. No se debe utilizar el vaso. En cuanto al vertido sobre la copa, una vez que se realiza el descorche y se libera todo un mundo de aromas y sensaciones, algunos lo dejan salir suavemente, y otros prefieren golpear el líquido contra las paredes de la copa para que se manifiesten las burbujas. Como los gustos son muy personales, cada uno tomará el *txakoli* como más le guste.

La Cocina Vasca utiliza en sus platos, cada vez más y con acierto, esta bebida que con los pescados y mariscos resulta muy agradable. Pero no sólo como acompañamiento, sino también como ingrediente en las recetas de cocina, dando a sus platos un toque de personalidad.

NUESTRA SIDRA, GURE SAGARDOA

La sidra es una bebida refrescante, ligeramente alcohólica, resultante de la fermentación del zumo de la manzana, y su ingestión más agradable se hace a temperatura fresca, sola o mejor para acompañar a algunas comidas.

En cuanto a la antigüedad de su elaboración y consumo en el País Vasco, recogemos aquí lo que dice Patxi Arrasate en el trabajo "La sidra en Guipúzcoa", publicado en el "Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía" (1987. San Sebastián): «*Las referencias históricas a la sidra como producto autóctono datan del siglo XIV. Ordenanzas de la noble Villa de Bilbao (1399). Capitulado viejo de la historia de Oñate citado por Zumalabe (1467). Diario de Viajes del Embajador de Venecia (1524). Ordenanzas de Oñate (1539, 1562, 1596). Fuera del entorno vasco, uno de los principales productores de bebidas procedentes de la manzana fue, y es, Normandía; pero la documentación histórica y referencias al respecto son posteriores. Así lo corroboran distintos autores (Duperón, Pluquet, Biscuit, Rosier) citados por Aguirre Miramón en un resumen publicado en 1880 de su obra "Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su amejoramiento"*».

El Cardenal Duperrón, que fue arzobispo de Sens, aseguraba que Francia era deudora de los vascos porque hace siglos, los manzanos y la forma de preparar la sidra, tuvieron su origen en el País Vasco. La obra de Rozier, que escribió un trabajo de consulta sobre agricultura, dice «*que los manzanos de Francia son originarios de Bizkaia (Biscaye) y que el hecho de llamarlos en diversos puntos de Francia "biscuit", demuestran claramente el lugar de donde salieron, dado que en Normandía la elaboración de sidra en ningún caso es anterior a 1300*». Es muy probable que los navegantes y guerreros normandos, cuando visitaban los pueblos vascos y sobre todo sus puertos, produjeran este intercambio de vides u otros alimentos por manzanos.

El manzano fue durante siglos, el frutal por excelencia del País Vasco, y de su fruto se elabora la sidra o *sagardoa* en Usurbil y Astigarraga (Guipúzcoa) y Berriatua (Vizcaya) principalmente, aunque su importancia decreció a todo lo largo de este siglo excepto los últimos años, debido al escaso cuidado de que es objeto, porque apenas se han

preocupado de renovar los árboles viejos introduciendo variedades de aceptación universal, siendo la Reineta la manzana más cultivada.

De la misma forma que sucedía con el *txakoli*, la mayoría de los caseríos vascos elaboraban sidra destinada al consumo familiar, aunque en cada pueblo existieran uno o más establecimientos que con el nombre *sagardotegia* o sidrería, abrían sus puertas a los vecinos que quisieran tomarla, acompañada de pescados o carnes preparadas con mimo por alguna *etxeoandre* o ama de casa. No faltaban en estos establecimientos dos aficiones populares: los bersolaris que cantaban en euskera las curiosidades y situaciones humanas de los pueblos, y el juego de bolos.

El consumo de sidra dentro del propio País Vasco, se ha centrado principalmente en el norte, sobre todo en los valles de Bizkaia, Guipúzcoa e Iparralde, y la parte Norte de Navarra, casi siempre en sidrerías y establecimientos similares, aunque últimamente se aprecia un aumento del consumo en los grandes centros urbanos, quizá de la mano de su escaso contenido alcohólico, y el placer de tomar una bebida fresca y agradable. En las sidrerías se toma principalmente acompañando a los dos platos típicos, la tortilla de bacalao y el chuletón de ternera o buey, menú frecuentemente único, que termina con el postre de nueces o el queso.

Los manzanos abundan en las suaves y verdes pendientes que rodean nuestros caseríos, y su cuidado ha mejorado los últimos tiempos. No obstante, se trae mucha manzana de otros lugares. Son árboles de tipo medio, raíces fuertes y anchas, que se elevan cuatro o cinco metros hacia el cielo, de mucha vitalidad, que en invierno viven un dulce sueño medio aletargados, esperando el sol primaveral.

Cuando llega el buen tiempo, el manzano se vuelve alegre y colorido, primero con el verde brotar de los capullos, y luego con el rojo externo de sus pétalos y el blanco immaculado de su interior. En este tiempo, las abejas vuelan de flor en flor, y de manzano en manzano, llevando en sus patas la vida, el polen que dará lugar más tarde al milagro de la sidra. Durante el verano, los manzanos llegan a su esplendor convirtiendo sus frutos en espectáculo multicolor. En este momento, el manzano joven necesita toda clase de ayudas y cuidados, que durarán

diez o doce años en una primera fase, y más de ochenta en su vida fértil, siempre que la tierra esté limpia y abonada.

Y cada otoño, se llenará de manzanas para sidra, dulces, ácidas y amargas, que combinadas con conocimiento darán el sabor a la bebida. En nuestra tierra, se dan muchas variedades, algunas sin nombre, pero las más conocidas son: *Txalaka*, *Errezila*, *Urtebi*, *Boskantoj*, *Txori-Sagarra*, *Aldako-Sagarra*, *Bizkai-Sagarra*, *Merkaliña*, *Patzuloay Urkizu-Sagarra*, que en las combinaciones adecuadas, darán lugar a la sidra natural, de poca graduación alcohólica, entre 5 y 6,5°.

La recogida de la manzana es una fiesta en muchos caseríos. Los frutos caen sobre la hierba que cubre el suelo, protegiéndolas del contacto de la tierra, y limpia de hojas y hierbas se recoge a mano o con la *kizkaia*. Las primeras manzanas que caen del árbol no sirven para elaborar sidra, son las *zizar-sagarrak*, manzanas sin fecundar que rechaza el sidrero. Las mejores son las de maduración tardía, que reciben mucho sol, maduras y frescas, que se llevan a las sidrerías, donde troceadas maceran en los tolares, hasta que comience el prensado. El zumo resultante o mosto se recoge en una tina, y se puede decir que finalmente se ha separado la manzana de su propia esencia.

Cuando se completa el contenido de una *kupela*, con el mosto procedente de las prensas, se inicia el proceso de fermentación alcohólica natural que se divide en dos partes: la primera corta y ruidosa y la segunda más larga y silenciosa. En la parte superior de la *kupela* se forma una capa de espuma llamada *txapela*, y en el fondo se depositan los posos. Así, durante casi tres meses a unos 8-15 grados, en soledad y silencio. A partir de este tiempo, cada *kupela* dará una sidra diferente, personalizada, que el sidrero conocerá cuando la beba, respetando, eso sí, las tradiciones y la brujería de sus antepasados que siempre miraron a la luna decreciente.

Actualmente, en medio de una sociedad fuertemente industrializada y competitiva, los sidreros principalmente guipuzcoanos, siguen con ilusión y escrúpulo las tradiciones heredadas de sus mayores. Con la fiesta de San Sebastián el 20 de enero, aunque se quiere institucionalizar el comienzo el viernes anterior a la fecha señalada, comienza el "espitxe" como unos los conocen, más llamado ahora campaña del "txotx".

Para ello, una vez pasadas las fiestas navideñas, se abren las puertas de las sidrerías, en un ir y venir de aficionados y clientes que durará unos meses: es la *probaketa* o bebida de la sidra al *txotx*. La *probaketa* consiste en beber, probar, la nueva sidra de las *kupelas*, que aunque todavía quizás no está a punto, deja ver su calidad. El *txotx* o también *espitxe*, como algunos lo conocen, está en marcha.

Cuadrillas de amigos e invitados, se sitúan alrededor de las mesas y de platos típicos de las sidrerías como tortillas de bacalao, chuleta asada en brasas de carbón vegetal, alguna cazuela de pescado en salsa, nueces y queso completan una cena que pasará poco de las dos mil pesetas. Curiosamente, nadie se sienta a la mesa, se cena de pie alrededor de la misma, y cuando el sidrero diga “mojón”, cada uno cogerá su vaso y correrá detrás hasta la *kupela*. Con un pequeño palito llamado *txiri* pinchará un orificio tapado de la madera, y brotará un chorro fino de sidra que se estrella en los anchos vasos de los catadores. Uno a uno, recogerán la sidra sin desperdicio, y elevando el vaso indicarán a su compañero que el turno sigue. Al servirse el último, el sidrero tapa el orificio y espera la opinión de cata de los bebedores, comentando entre ellos y con el profesional cuál les ha gustado más. Es un rito viejo, ancestral, que tiene siglos de vida, y así una y otra vez.

Seguidamente viene la cena en los términos que hemos comentado, y cuadrillas y aficionados, repiten uno y otro día, y encargan sus botellas para consumir a lo largo del año en las sociedades gastronómicas, y en sus casas. Los sidreros tienen tres meses para mantener una actividad histórica que no emplea ni siquiera el 10% de la sidra fabricada en el año, y el resto hasta unos siete millones de litros irá al mercado o se venderá como exquisito vinagre de sidra.

Apenas cambian las cosas con el transcurso de los años, mejoran los sistemas de producción, pero se consume lo mismo y el ambiente no cambia. La base de las sidrerías está, sin duda, en Astigarraga de donde salen más de cuatro millones de litros y hay dieciséis establecimientos, la segunda localidad es Hernani con seis sidrerías, el doble que San Sebastián en tercera posición gracias a la zona de Martutene, Loyola, etc. Urnieta tiene seis, Usúrbil seis, y muchas de dos: Aduna, Abalziketa, Azpeitia, Leaburu, Legorreta, Oiartzun, Tolosa y Zizurkil. Por último con una sidrería figuran Amezketeta, Andoain, Uribitarte, Ikaztegieta,

Lasarte y Errenteria. Probablemente habrá alguna variación, pero son datos de fiar, que señalan claramente que la cuna es Astigarraga.

Miles de personas visitarán desde enero hasta abril las setenta sidrerías que se incluyen en la guía guipuzcoana, y aunque para algunos será una novedad, la mayoría saben de qué va el asunto, y cómo no, conocen los distintos pasos del ritual. El cliente de las sidrerías suele ser tempranero, no más tarde de las ocho y media de la noche acude a la cita impaciente por oír la palabra “mojón” y echar el primer trago.

Como ocurre con muchas bebidas, sobre todo el vino, la sidra necesita una temperatura de reposo casero de 13-15 grados, las botellas han de estar tumbadas para que asiente, y así se hace en *txokos* y sociedades gastronómicas, donde la sidra se trata con cariño y mimo, tanto en las mesas como en los fogones.

Es apropiada para cualquier pescado de río o de mar, aunque algunos prefieren tomarla con carne asada, a la parrilla, cordero o chuleta, y los mejores restauradores y gastrónomos la aprecian e incorporan a sus mesas. Incluso algunos maestros de los fogones han creado platos que incorporan la sidra, y es fácil ver las cartas de los restaurantes donde rapés, merluzas y otros pescados blancos llevan el toque de esta bebida.

Con la celebración del “*Sagardo Eguna*” o “Día de la Sidra”, los bareros y gentes del “poteo” y las amas de casa y consumidores de esta bebida de poca graduación alcohólica, se incorporan al rito placentero de la sidra. Un día para cambiar de costumbre al son de la *trikitixa*, y los *bertsolaris*.

Los tiempos modernos y las nuevas tecnologías ofrecen un destilado de sidra llamado *Sagardo*, propio del País Vasco, y similar al Calvados francés.

VINOS DE RIOJA ALAVESA

En el Hemisferio Norte, entre los días 22 y 23 de septiembre, tiene lugar el equinoccio que señala el final del verano y la entrada del otoño. Por estas fechas, la uva llega a su madurez y todo está listo para la vendimia. En cualquier punto de nuestra geografía, de Norte a Sur, de Este a Oeste, los vendimiadores se apresuran a recoger los racimos de los que saldrán los preciados vinos.

Mucha gente cree que la vid es originaria de España, pero no es así. La historia de la Humanidad la sitúa hace unos 7.000 años en tierras de Mesopotamia para entrar posteriormente en Egipto donde se plantaron cepas a lo largo del Nilo. El fruto lo recogían los esclavos en cestos de mimbre lo llevaban a unos lugares donde se pisaba con los pies, como se hace todavía en muchos sitios. De Egipto se llevó a Grecia y en sus comidas famosas era tan importante el vino, que llegaron a crear un Dios, Dionisios, al que consagraban cepas y uvas y en cuyo honor celebraban grandes fiestas rurales. Entre los siglos VIII y VI antes de Cristo hay claros indicios de que los griegos exportaban vino y vides a otras tierras como la península Itálica.

Y fueron los romanos quienes llevaron el vino a toda Europa, aunque Italia era un lugar ideal para el cultivo de la vid, celebrando las fiestas de las "Vinalias". El Dios romano del vino era Baco, representado por un muchacho joven ataviado con racimos, al que dedicaban las Bacanales llenas de desenfreno.

Si las cepas romanas son de origen griego, las primeras cepas españolas, según dice la tradición, las trajeron los fenicios, comerciantes y navegantes del Mediterráneo. Ya en la época romana, hubo comercio de vino entre La Rioja y el Mediterráneo a través del curso del río Ebro. Durante la Edad Media, estas antiguas cepas bastante envejecidas y debilitadas fueron mejoradas con esquejes de Borgoña, traídos por los monjes de Cluny y el Cister, sobre todo los vinos de Tarragona, Castilla, Galicia y Priorato, mientras las de Rioja, con las vides que les dejaron los romanos van construyendo la historia y desde el año 1063, primer documento donde consta un convenio entre los frailes de un monasterio y los colonos, La Rioja tuvo su viñedo, unas veces pujante y otras más bajo y de peor calidad. En 1790 se fundó la Real Sociedad

Económica de Cosecheros de la Rioja Castellana cuyo objetivo era el fomento del cultivo de la vid, que se reconstruyó en 1827 para facilitar el comercio del vino entre Logroño y Haro, que se prolongaría hacia el Cantábrico y principalmente el País Vasco. En 1892 se creó la Estación Enológica, donde se sembró la inquietud de la cultura del vino lo que hizo que muchas familias riojanas conocieran la elaboración de vinos en Francia, y como estaba industrializado, se hicieron las primeras tentativas en La Rioja. El resultado fue la creación de numerosas bodegas como las del Marqués de Riscal, en 1860, Marqués de Murrieta en 1870, Montecillo en 1874, López de Heredia en 1877, CVNE en 1879, con un etcétera muy largo.

Entre tanto, en Francia, las plagas de *oidium*, y más adelante la *filoxera* arruinaron el cultivo de la vid, por lo que los almacenistas franceses comenzaron a comprar vino en La Rioja, mejorando la economía riojana considerablemente. Pero en 1868, entró la *filoxera* en España y en La Rioja, aunque no se manifestó con toda su crudeza hasta 1901. En un par de años las 52.600 has. de La Rioja se quedaron en 15.900 y éstas bastante dañadas. Se creó un Servicio Vitivinícola Provincial y una Caja Rural para impulsar la replantación de la viña, que comenzó hacia 1903 y se puede decir que terminó en 1910.

La región vitivinícola de La Rioja está enclavada en el Valle del Ebro. Esta zona limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur, con la Sierra de la Demanda. Esta situación geográfica es excepcional y privilegiada para el cultivo de la vid. Además, toda esta zona se beneficia de la confluencia de dos climas tan dispares como son el Atlántico y el Mediterráneo. Ambos proporcionan unas temperaturas suaves y unas precipitaciones anuales algo superiores a los 400 litros por metro cuadrado, hecho claramente favorecedor para las cosechas de Rioja. En la actualidad las cerca de 51.000 hectáreas que componen la Denominación de Origen Calificada Rioja se encuentran distribuidas entre tres comunidades autónomas como son La Rioja, el País Vasco y Navarra. Estas tierras producen, como media anual, unos ciento setenta y cinco millones de litros de vino, de los cuales el setenta por ciento corresponde a vino tinto y el resto a vino blanco y rosado.

La diversidad del terreno y de la climatología que caracteriza a La Rioja de a lugar a que esta zona se divida, a su vez, en tres subzonas: la

Rioja Alta, la Rioja Baja y la Rioja Alavesa. La pluralidad de los terrenos que abarcan estas superficies poseen unas características definitorias, que a su vez influyen en la calidad del vino que produce. Los suelos arcilloso-calcáreos son típicos de la Rioja Alavesa, Sonsierra y Rioja Alta, estos terrenos suponen un veinticinco por ciento de la extensión total de la zona y se caracterizan por una estructura en terrazas y por una división en parcelas. Por otro lado, la superficie que ocupan los terrenos arcilloso-ferrosos es también de un veinticinco por ciento, pero éstas destacan por un color rojizo y por una roca fuerte y profunda. Estos espacios alomados se encuentran repartidos por toda la geografía de la Denominación de Origen. Por último, los terrenos aluviales engloban un cincuenta por ciento respecto al total. Estas parcelas cercanas a los ríos son llanas, y de bastante profundidad. El tipo de terreno, la climatología y la variedad de la uva se convierten en los tres factores fundamentales en la posterior personalidad de los vinos de Rioja.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen establece las variedades de uva que deben ser utilizadas para la elaboración de los vinos protegidos.

Los "Riojas" serán exclusivamente elaborados con las uvas tintas de Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo y con la Garnacha Blanca, Viura y Malvasia entre las blancas.

La Rioja Alta se caracteriza por un clima continental y por unos suelos arcilloso-calcáreos y aluvión. Ambas particularidades favorecen al crecimiento de la uva Tempranillo que proporciona vinos tintos equilibrados, de sabor suave, afrutado y con un característico color rubí. El escaso nivel de oxidasas de esta uva beneficia su adaptación tanto a los vinos jóvenes como a los de crianza.

En la Rioja Baja el clima es más seco y los suelos son arcilloso-ferrosos, ambas propiedades combinadas cooperan en el buen cultivo de la uva Garnacha. Esta variedad es idónea para la elaboración de tintos y rosados.

La Rioja Alavesa posee un terreno muy accidentado, favorable al cultivo de la vid. En esta zona se elaboran vinos tintos a partir de la uva Tempranillo, a la que se añade un diez por ciento de la uva blanca Viura, mezcla que da lugar a vinos de una gran calidad y de suave acidez. La

variedad Viura además de servir como complemento a los vinos tintos, proporciona por sí misma y debido a su notable acidez unos excelentes vinos blancos.

El Mazuelo es otro tipo de uva que se utiliza esencialmente como complemento de la uva Tempranillo. Esta armonización es ideal para la obtención de vinos de largo envejecimiento y caracterizados por su acidez, dureza y abundante color.

La uva Graciano se considera una variedad claramente autóctona, aunque es la uva tinta autorizada que menor superficie ocupa en la Denominación de Origen. Es una uva más resistente y proporciona vinos de un color rojo vivo y además destaca por su aroma entre el resto de las variedades riojanas.

La uva Malvasía se caracteriza por un color amarillo rojizo durante su maduración y en La Rioja se utiliza fundamentalmente como complemento de la Viura. La combinación de ambas proporciona vinos aromáticos que destacan por su fácil oxidación. Por último, la uva Garnacha blanca se rige como la mejor variedad para la elaboración de vinos jóvenes y, además, su comportamiento es parecido a la uva tinta de su misma especie. Esta uva, a pesar de no ser suficientemente conocida en La Rioja, produce vinos ligeros con un regusto seco.

A los factores, citados muy someramente, suelo, clima y variedades de uva, hay que sumar el factor humano, que sin duda alguna resulta decisivo y definitorio para desarrollar el mundo de los vinos. Elaborar vino de calidad en la Rioja Alavesa a lo largo de siglos, ha sido la tarea principal a la que se han dedicado y siguen haciéndolo los hombres del campo alavés.

Actualmente en Rioja Alavesa se elaboran dos variedades de vino tinto: "Tinto del año", o como se le conoce también vino cosechero, vino de maceración carbónica, vino de uva entera, fermentando en "lago" o simplemente vino joven, elaborado básicamente de esta forma: los viticultores echan los racimos enteros de uva tinta en "lagos" (envases abiertos) donde la uva se asfixia y fermenta, formando hasta el 3% de alcohol. Después, cuando el mosto-vino ha tomado todo el color de la piel, se le pasa a cubas donde sin hollejos, concluye la fermentación. Por el orden de salida del "lago" puede separarse la "lagrima", "yema" o

medio y prensa. Estos vinos son suaves y aromáticos, adecuados para consumir como vinos de año, pero son inadecuados generalmente para ser sometidos a crianza. Supone el 20% de la producción total.

“Tinto crianza”, sistema que establecieron a finales del siglo XVIII los hermanos Quintano, de Labastida (Alava), que encontraron que el vino cosechero era difícil de conservar y dispusieron vinificar por el sistema bordelés, que supone romper la uva y retirar el raspón. Este método hace un vino, de momento menos aromático, un poco áspero y ácido, que no es agradable para consumir pronto, pero que con la intervención de la barrica de roble y al cabo de un tiempo, se conjunta suavizándose y aumentando notablemente su calidad y valor. Todavía en algunos sitios creen que en Rioja Alavesa sólo se elabora vino joven, para consumo rápido, a pesar de haber sido la comarca pionera de los vinos de Crianza. Este sistema se conoce por los siguientes nombres: fermentación de uva rota, fermentación de desgranado, fermentación de estrujado y sistema bordelés.

El viñedo de Rioja Alavesa ocupa actualmente una superficie que no llega a 10.000 hectáreas, existen 1.974 explotaciones acogidas a la Denominación de Origen Calificada “Rioja”, que representan el 90% del número total de las explotaciones de la comarca, la cosecha de uva se sitúa en torno a 60 millones de kilogramos, lo que proporciona un nivel de producción de vino de unos 45 millones de litros. Desde el punto de vista de la comercialización, el vino más vendido es el de crianza (53%), seguido del tinto joven (32%), el rosado (8%) y el blanco (7%). Por sectores destacan 12 grandes bodegas que comercializan el 70% del total del vino de Rioja Alavesa, mayoritariamente caldos de crianza.

El vino de la Rioja Alavesa goza de merecida fama siendo, en apreciación de reconocidos gastrónomos y expertos, uno de los primeros vinos de mesa a la altura de los mejores de Europa y del mundo. Los tintos constituyen el grupo principal de los vinos elaborados en Rioja Alavesa. Vinos de paladar similar a los del Medoc francés, de gran calidad y finura, que destacan como vinos jóvenes por los aromas de uva que nacen de ellos, ligereza al paladar y equilibrio de sus componentes. Vinos que al envejecer, reafirman sus caracteres esenciales, toman bien el roble de la barrica, cambian sus aromas de vino joven a viejo y se cubre con el suave color del rojo teja. La calidad es siempre sobresaliente porque el vino joven la tuvo.

WEST BASQUE STORY

A la historia de América no le faltan los vascos, aunque Jhon Ford en sus películas del oeste cien años después, se ha olvidado de los pastores vascos que domaron también aquel país. Jhon Ford se olvidó pero otros no.

El día 27 de enero de 2001, casi ayer, ETB-2 ofreció una película calificada con dos estrellas, de título "*Thunder in the Sun*", traducido como "*El desfiladero de la muerte*", interpretada nada menos que por la célebre Susan Hayward y el duro Jeff Chandler. En el film se describe la vida de dos vascos en el lejano Oeste, es verdad que un tanto *sui generis*, vestidos con *txapela* y ropa original, disparando tiros en la caravana, matando indios, y se oyeron palabras en euskera y hasta *irrintxis*. La película viene de 1951.

Dominique Laxalt, arruinado en la gran depresión de 1929, pastoreaba ovejas mientras su mujer trabajaba en un pequeño hotel. Su hijo Paul Laxalt, ex senador, ex gobernador, ex presidente del Partido Republicano, candidato a presidente en 1988 y asesor económico de George Bush, es el hijo de un pastor de los Pirineos que emigró a Estados Unidos. Dice Laxalt: «*mi padre estaba acostumbrado a la adversidad. Como tantos otros jóvenes pastores que emigraron a América a principios de siglo, sobrevivió a fuerza de coraje. Eran despreciados por los criadores de vacas y tuvieron que aprender a usar un revólver para salir adelante*».

En Boise la capital del Estado de Idaho, Pete Cenarrusa, ex secretario de Estado, general de aviación retirado, ganadero, hijo de un pastor vasco, es leyenda. Está orgulloso de ser vasco, y lo dice a los cuatro vientos. Aquí está el restaurante vasco *Oñati*, donde Jesús Alcelay, prepara platos de su tierra, y más adelante la residencia de Jack Simplot, una de las mayores fortunas del oeste, cuyo primogénito se casó con Adelia, vasca que dirige las relaciones externas de la familia. Otros vascos distinguidos son John Bastida y Joe Eiguren autor del primer diccionario en euskera-inglés. Cuenta Pete Cenarrusa que cuando el *Lehendakari* Ardanza visitó los escenarios vascos de Boise, le cogió del brazo y le dijo: «*Pero hombre, Pete... si tenéis aquí una verdadera mafia vasca*», y contemporizador, le contestó «*No siempre fue así, porque durante años*

soportamos un mote doloroso: "black basques", como los negros y los chinos. Nos hemos ganado el respeto a pulso».

Mike Cenarrusa, primo de Pete y responsable del rancho familiar, reconoce que ya sólo hablan vasco aquí los propietarios, rodeados ahora de peones peruanos y chilenos, que han sustituido a los emigrantes vascos en estas tierras duras y solitarias. «Ganamos la ciudadanía y el prestigio social, dice Mike con sorna, y perdimos las montañas».

Pero la influencia vasca ahora en forma de cocina distinguida, ya en los albores del siglo XXI, se ha trasladado a Nueva York de la mano de una guisandera distinguida Teresa Barrenechea, cuyo restaurante en Manhattan, muy cerca de la sede de las Naciones Unidas lleva camino de convertirse en la embajada gastronómica del País Vasco lejos de nuestras fronteras. La referencia de las guías gastronómicas, comenzando por el "New York Times", le ha colocado en la lista de restaurantes más distinguidos a tener en cuenta en el centro de la ciudad. Su restaurante abre puertas en pleno Manhattan (342 East 46 th. St. NY 10017), a unos pocos metros de las banderas de la ONU. Allí, Teresa ofrece cambiar el paladar de sus clientes y propone unos chipirones en su tinta negra, unos pimientos rellenos de bacalao con salsa vizcaina elaborada con auténticos pimientos choriceros de Gernika, o una tarta Arrese en homenaje a la viejísima pastelería que tiene su sede en la Gran Vía bilbaina. Una visita histórica, con grato recuerdo para el paladar y la vida.

PAIS VASCO, GOURMET

TODOS LOS ALIMENTOS DEL LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA. KALITATEA

Uno de los dogmas inmutables en gastronomía es que no hay buena cocina con malos ingredientes, o como suele decir Arzak, hay dos cocinas: la buena y la mala. Antiguamente se comía, en general, con productos de calidad, locales y de temporada. Era el no va más de aquellos sabores que perduran y de vez en cuando nos hace decir "cómo eran aquellas manzanas, o aquella leche o carne". Un placer en la mente de muchas personas.

Pero nuestro siglo es, para bien o para mal, el del desarrollo espectacular de la técnica que en lo que hace referencia a la comida, ha revolucionado cosas tan importantes como los cultivos, las producciones ganaderas, la conservación y cadena del frío, el transporte y la comercialización. Por eso, hoy la calidad en referencia a coordenadas geográficas y temporales, en la mayor parte de los casos, es una entelequia. Consumimos alimentos en cualquier época del año, fuera de su temporada habitual entre nosotros, pertenecientes a lugares exóticos y tropicales, raros muchas veces por su sabor y por su origen geográfico. Podemos comer prácticamente cualquier alimento en cualquier época del año, con sabores poco centrados, con lo que llevamos camino de perder las referencias básicas de calidad de un alimento.

El consumidor exigente trata de recuperar esas señas de identidad alimentarias, y el productor por su parte, ve cómo la masificación de los procesos, o la importación inoportuna, hace que sus esfuerzos por conseguir resultados no le resulten rentables. De ambas necesidades han surgido mecanismos que llevan desde el productor al consumidor, y uno de ellos es el "Label -voz inglesa que significa etiqueta, letrero, rótulo, título o marca- de calidad", que asegura y une los intereses de un productor que busca ofertar productos distinguidos con un precio adecuado y un consumidor que quiere calidad.

El departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco creó por decreto el 29 de septiembre de 1989 el "Label Vasco de Calidad Alimentaria", al que pudieran acogerse *«todos los alimentos (...) producidos en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma del País Vasco*

que cuenten con unas características de elevada calidad y personalidad, bien por su origen, por las materias primas empleadas en su fabricación o por los métodos utilizados en el proceso de producción o transformación».

Si bien los proyectos más avanzados fueron la “patata de Alava”, la “Miel” o *Eztia*, el “Cordero lechal del País” y “El pimiento de Gernika”, luego vinieron otros como el “Pollo de Caserío del País Vasco” y sobre todo la “Carne de Vacuno de Calidad del País Vasco”, auténtica piedra de toque que ha recuperado su perdido prestigio en el panorama gastronómico, y supone la producción y comercialización actualmente de más de cinco millones de kilos. Más recientemente han llegado otros como el “tomate con Label Vasco de Calidad”, las “Guindillas de Ibarra” también con *Label*, etc. y una garantía de Origen *Euskal Baserri* para frutas y verduras del País Vasco. Y en la distinguida área de la bebida quedan tres desafíos para cuando decidan incorporarse al *Label*: el *Txakoli*, en Guipúzcoa con la “Denominación de Origen Txakoli de Getaria” y en Vizcaya con la “Denominación Txakoli de Bizkaia”, ambos de calidad y aprecio conocidos por los gastrónomos, el queso, elaborado con leche de ovejas *latxa* conocido como Idiazabal, con su “Denominación de Origen”, un queso excepcional, y los vinos de la “Rioja Alavesa”, que cuenta con reconocimiento específico dentro de la Denominación de Origen Rioja.

El camino está abierto y lleva unos años incorporando, poco a poco, productos distinguidos que prestigian la cocina vasca. Las cosas no se hacen porque sí. A la labor infatigable de las *etxeoandres* vascas que abrieron el camino de la cocina bien hecha, con productos de calidad, se unieron unos cocineros distinguidos y bien conocidos, y unos productos de calidad contrastada. Sin buenos productos no hay buena cocina. Los más prestigiosos fogones del País Vasco, las “grandes tocas” vascas apoyan la iniciativa y el resultado es totalmente positivo para todos y sobre todo para los consumidores.

Estos son los alimentos distinguidos del País Vasco:

- Patata de Alava - *Arabako Patata*.
- Miel o *Eztia*.
- Cordero Lechal del País - *Esneko Euskal Bildotsa*.

- Pimiento de Guernika - *Gernikako Piperra*.
- Pollo de Caserío - *Baserriko Oilaskoa*.
- Carne de Vacuno del País - *Kalitateko Euskal Okela*.
- Tomate con Label Vasco de Calidad - *Kalitateko Eusko Labela duen Tomate*.
- Guindillas de Ibarra - *Kalitateko Eusko Labela duen Ibarra*
- *Piparrak*.
- *Euskal Baserri*.
- Txakolí de Getaria - *Getariako Txakolina*.
- Txakolí de Bizkaia - *Bizkaiko Txakolina*.
- Vinos de Rioja Alavesa.
- Leche pasteurizada con Label Vasco de Calidad - *Kalitateko Eusko Labela duen Esne Pasterizatua*.
- Alubia Pinta Alavesa con Eusko Label - *Arabako Baba pintoa*.
- Alubia de Gernika con Eusko Label - *Gernikako Indaba*.
- Alubia de Tolosa con Eusko Label - *Tolosako Babarruna*.
- El bonito del Norte y el Atún rojo con *Eusko Label KALITATEA*

LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA. KALITATEA

El Label Vasco de Calidad Alimentaria, Eusko Label, pretende conseguir los siguientes objetivos:

- Servir al consumidor, permitiéndole identificar el origen de los productos con total seguridad.
- Garantizar al consumidor un exigente nivel de calidad en el producto identificado.
- Evitar el fraude, tanto de origen como de calidad en los productos aprobados, a través de un continuado proceso de control y supervisión realizado por empresas especializadas.
- Defender la labor de los productores en la medida que el consumidor podrá apreciar de manera inequívoca el producto y la calidad ofrecidos. El sello *KALITATEA* es el símbolo de identificación

del *Eusko Label*. Este sello garantiza que aquellos productos que lo llevan cumplen las exigencias de calidad que le son requeridas. Su ámbito de aplicación son todos aquellos productos alimentarios cuyo origen o elaboración sea la Comunidad Autónoma del País Vasco.

Patata de consumo de alta calidad ***Arabako Patata***

LA PATATA DE ALAVA CON LABEL VASCO DE CALIDAD, es una patata diferenciada de otras. Está producida en la tierra patatera por excelencia, y está además seleccionada entre las mejores de cada cosecha.

- El cultivo, selección y envasado está controlado por el CONSEJO REGULADOR DEL LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA a través de empresas especializadas que certifican la calidad de los procesos y supervisan el cumplimiento del Reglamento.
- Así, el sello *KALITATEA* sólo se otorga a aquellas patatas que cumplen determinadas exigencias de alta calidad y que están definidas en dicho Reglamento.

Cordero lechal del País Vasco ***Esneko Euskal Bildotsa***

Conocido tradicionalmente y muy valorado, tanto a nivel popular como por los gastrónomos, el cordero lechal del País Vasco tiene características reconocidas que le hacen merecedor del LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA.

Con la colaboración de productores y técnicos se desarrolló un Reglamento de Calidad específico que define las cualidades que el cordero lechal ha de respetar para acceder al Label. Una vez comprobado que reúnen las exigencias de calidad definidas en el Reglamento, las canales de los corderos aprobados reciben los identificativos del "CORDERO LECHAL LABEL" una escarapela con el anagrama del cordero lechal del País y un "pincho" con el símbolo de *KALITATEA* en cada uno de los cuartos del animal.

- Para cumplir con las características tradicionales el cordero debe-

rá ser de alguna de las razas autóctonas del País Vasco: *Latxa* y *Carranzana* y deberá ser criado en explotaciones registradas y controladas por el Consejo Regulador.

- La crianza del cordero se realizará en las praderas del País y será alimentado exclusivamente con leche materna entera, natural, con todo su valor nutritivo.
- El período de cría es entre los meses de noviembre y mayo. Con el fin de obtener el mejor producto, el sacrificio tendrá lugar entre los 20 y 35 días transcurridos desde el nacimiento.

Pimientos de Gernika ***Gernikako Piperra***

Apreciado desde siempre por su sabor y peculiares características, el pimiento de Gernika es de gran aceptación entre aquellos que buscan un pimiento exquisito y delicado, introductor de comidas y acompañante de muchos platos.

La producción se localiza fundamentalmente en Bizkaia y es en ese Territorio donde este pimiento es más conocido y valorado. Txorierri, Busturia o Mungía, son entre otras, zonas de producción importantes. Ante el continuo crecimiento de la demanda, la superficie cultivada aumenta cada año.

El tipo de variedad, desarrollada localmente, es propia y diferencial del *Gernikako Piperra*. El sello *Kalitatea*, identificativo del Label Vasco, es concedido a aquellos pimientos que reúnen unas determinadas exigencias de calidad. Estas exigencias han sido recogidas y determinadas en un Reglamento específico.

- Deberá ser producido y envasado en el ámbito geográfico de la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- Es pimiento típico para freír.
- Su coloración verde uniforme, entre verde medio y verde oscuro.
- La longitud entre 6 y 9 centímetros, permitiéndose en cada envase una diferencia máxima entre los pimientos de 2 centímetros.
- Dos o tres lóculos poco marcados.

- Forma triangular, estrecha y alargada, con una sección de elíptica a triangular.
- Pedúnculo entero, fino y largo.
- Espesor de carne fino, con piel también fina, no coriácea.
- Aspecto fresco y textura tersa.
- Además los pimientos con Label *Gernikako Piperra* deberán ser enteros, sanos, consistentes y con el aspecto característico de su variedad.
- Presentarán una apariencia lisa y estarán exentos entre otros de: humedad exterior anormal, ataques de insectos, alteraciones en la pulpa, grietas o heridas no cicatrizadas.
- La recolección se efectúa mayoritariamente entre mayo y septiembre y se deberá realizar cuando el desarrollo del producto sea óptimo.

Miel con Label Vasco de Calidad

Eztia

La miel es un producto valorado tradicionalmente y cada vez más apreciado por sus valores nutritivos y hasta medicinales.

En estrecho contacto con su entorno, la abeja elabora su miel a partir del néctar de la flora que rodea su colmena. Con el tiempo, el néctar se transforma mediante la pérdida de agua y la adquisición de proteínas, sustancias orgánicas, etc.

El néctar, deshidratado y modificado que se encuentra en las celdillas, se va concentrando y al llegar a un grado de humedad adecuado, las abejas tapan las celdillas con una capa de cera que se llama "opérculo" que preserva la miel de la contaminación exterior.

Por las características de nuestra flora y nuestra orografía, los colmenares del País son pequeños, por lo que el cuidado del apicultor hacia cada colmena es continuado y exquisito.

Las mieles producidas por nuestros apicultores consiguen tradicionalmente unas características diferenciadas de calidad que han hecho que obtengan el Label Vasco de Calidad Alimentaria *EZTIA*.

Pollo de Caserío del País Vasco ***Baserriko Oilaskoa***

De entre los productos de calidad que tradicionalmente se han dado en el Caserío Vasco, hay uno que prácticamente ha desaparecido del mercado, manteniéndose su consumo sólo en círculos muy restringidos, cercanos muchas veces a la familia del propio productor. Es el Pollo de Caserío, *Baserriko Oilaskoa*.

Las razones de su casi desaparición son variadas:

- La entrada masiva en el mercado del pollo industrial y semi industrial, pollos de crecimiento rápido y de crianza más barata pues se elimina en ellos al máximo el consumo energético en alimentos al ser mantenidos los animales casi inmovilizados o encerrados en pequeñas superficies.
- La difícil competencia del pollo tradicional, de crecimiento natural y criado en buena medida en base a maíz, con éste industrial que utiliza alimentos más baratos.
- La mayor capacidad de producción de las explotaciones dedicadas al pollo industrial, que por el propio sistema de producción obtiene muchos más pollos por unidad de superficie.

Características principales del producto Baserriko Oilaskoa con Eusko Label

- Es un pollo de raza de tipo Atlántico y crecimiento lento.
- La edad mínima, en el momento del sacrificio, del pollo que opte al Label será de 11 semanas.
- Además de ser de Categoría A, el peso de la canal del pollo se deberá encontrar entre 1.250 y 2.200 grs. en la presentación tradicional que se considera de referencia: entero, con cabeza y patas.
- El desplumado será total, salvo cierto plumaje en la cabeza que se puede admitir a efectos de su interés comercial.
- Estará prácticamente exento de cañones y vello.

Uno de los factores que más influye en la calidad de las carnes del Pollo de Caserío es la alimentación.

Para acceder al Label Vasco de Calidad, la alimentación se deberá componer de:

- Maíz, en no menos de un 60% del total.
- Los cereales, entre los que se cuenta el maíz, deberán ser no menos del 80% del total de la dieta alimentaria.
- La alimentación que se suministre a los pollos será, en cualquier caso, aprobada y controlada por el Comité Profesional.

Sacrificio

- El sacrificio deberá realizarse a una edad mínima de 77 días.
- La canal será ligeramente alargada y armoniosa en sus proporciones presentando un estado de conformación con desarrollo muscular fácilmente apreciable.
- La canal no presentará ningún hueso roto ni desarticulado, y la piel deberá ser entera y lisa, hidratada, firme y con poros poco marcados.
- La coloración será amarilla dorada y homogénea en toda la superficie.
- El grado de engrasamiento será óptimo según subdivisiones de control.
- Grasa intramuscular: equilibrada. Junto a un buen grado de jugosidad y tersura, tendrá el nivel de ligereza característico del pollo criado libre en pradera.

Dada su calidad como producto y su significación en la cultura gastronómica del País Vasco, el Pollo de Caserío, *Baserriko Oilaskoa*, tiene el Label Vasco de Calidad Alimentaria.

Las frutas y verduras del País Vasco ***Euskal Baserri***

Generación tras generación los baserritarras del País Vasco han dedicado una gran atención y cuidado a las frutas y verduras que han cultivado. Conscientes de la necesidad de producir calidad y aprovechando las especiales características del suelo y la climatología, han obtenido siempre unos productos muy apreciados por el consumidor.

El sistema de pequeñas explotaciones, que permite un especial cuidado de los productos, y la cercanía a los mercados, hace que las frutas y verduras lleguen siempre frescas y en condiciones.

La lechuga, las vainas, los pimientos, las acelgas, las manzanas, las peras, los *kiwis*... y en general todos los productos de la huerta y de los frutales de nuestro País son, por todo esto, y desde siempre, bien conocidos por su singular sabor, frescura, y su alto nivel de calidad.

Pero cada vez más, el consumidor y los productores, dados los grandes cambios que han tenido lugar en la comercialización moderna, necesitaban buscar un sistema que permitiera identificar nuestros productos y hacerlos llegar al mercado de la manera que hoy se exige.

Así, nació *EUSKAL BASERRI*, una marca de garantía para las frutas y verduras del País Vasco.

Estos son sus objetivos:

- Servir al consumidor, permitiéndole identificar el origen de las frutas y verduras con total seguridad.
- Garantizar al consumidor un exigente nivel de calidad en dichos productos identificados.
- Evitar el fraude, manteniendo para ello un sistema de control y supervisión continuado.
- Defender la labor de los baserritarras, haciendo que el consumidor pueda apreciar y diferenciar los productos y la calidad ofrecidos.

Un Comité de Marca, formado por profesionales competentes, es quien se ocupa de hacer respetar y cumplir el Reglamento. Para ello, controla las características de calidad de las producciones de frutas y verduras de nuestro País acogidas a *EUSKAL BASERRI*, y concede los identificativos de esta marca solamente a aquellos productos que reúnen las características establecidas.

Envases, cajas de presentación y etiquetados específicos han sido definidos para cada tipo de producto, de manera que todos ellos sean fácilmente reconocibles en el mercado.

Con *Euskal Baserri*, el consumidor puede elegir rápidamente y con garantía las frutas y verduras del País Vasco que desee.

Carne de vacuno

Euskal Okela

En el mercado moderno, donde se ofertan carnes de vacuno de distintas calidades, precios y procedencias, no siempre es fácil para el consumidor conseguir un producto con plenas garantías.

La carne de vacuno producida en el País Vasco, caracterizada desde siempre por su gran sabroso, ternura y jugosidad, proviene de animales criados con mimo y alimentados naturalmente. Como resultado de esta crianza y del esmero de los baserritarras, la carne así obtenida es natural y de calidad.

El "Label Vasco de Calidad de la Carne de Vacuno" nace con el objetivo de hacer llegar al consumidor de manera fiable y bien identificada aquella carne del País que por sus características, y tras haber desarrollado un proceso de crianza con total garantía, alcanza un alto nivel de calidad definido en un exigente Reglamento.

La carne de vacuno certificada con el Label Vasco de Calidad procede exclusivamente de explotaciones ganaderas situadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco. Dichas explotaciones están registradas en el LABEL VASCO DE CALIDAD DE LA CARNE DE VACUNO, y cumplen una serie de condiciones prefijadas y definidas en el Reglamento.

Las características de las explotaciones y de sus instalaciones, permiten la crianza de los animales bovinos de manera correcta y acorde con los requisitos necesarios para una producción de calidad.

Se controlan de manera especial las características de los establos. Estos deberán proporcionar una estancia cómoda a los animales y ofrecer un ambiente propio para el buen desarrollo de los mismos: espacio suficiente, una adecuada ventilación, limpieza, etc.

La alimentación, punto clave y fundamental para un buen desarrollo de los animales, está adaptada a cada fase de la crianza. Partiendo de los recursos alimentarios que el propio caserío genera, la alimentación

se compone principalmente de dietas basadas en forrajes como la hierba fresca, el heno, paja, alfalfa, etc., y se complementa con piensos elaborados en base a productos naturales (maíz, cebada, avena, etc.).

Los animales que optan al Label están perfectamente registrados e identificados y son sometidos a seguimiento y control en todas las fases antes de llegar al consumidor final: alimentación, crianza, transporte, sacrificio y comercialización. El sacrificio se efectúa en mataderos homologados. Estos, además de cumplir la normativa vigente, reúnen las condiciones específicas en el Reglamento.

Además de los requisitos que deben cumplir los animales, el Reglamento también define las características que han de reunir las carnes. Así, después del sacrificio, éstas son calificadas y controladas.

Solamente la carne de vacuno que responde a las características apreciadas por el consumidor y definidas a través de unos parámetros concretos es calificada con el LABEL VASCO. Para ello se tiene en cuenta la edad y el peso del animal, la conformación de la canal, el nivel de engrasamiento de la carne, el color, las características químicas y sanitarias, la conservación. Además, la carne habrá de cumplir dos condiciones importantes: permanecer un período de tiempo establecido en oreo y conseguir una maduración suficiente para que se comercialice en su punto óptimo.

El Organismo de Control del Label Vasco de Calidad es un organismo independiente que cuenta con técnicos cualificados y sistemas de seguimiento y control de alta fiabilidad. Su función es supervisar el cumplimiento del Reglamento en todas las fases hasta que la carne de vacuno llega identificada a manos del consumidor. Así, en cualquiera de las tres tipificaciones comerciales en las que se presenta "*Txahala*" (Terñera), "*Zaharra*" (Vacuno Mayor) e "*Idia*" (Buey), la Carne de Vacuno con Label Vasco de Calidad ofrece las características de sabor y jugosidad de una carne auténtica y de calidad.

La carne de Vacuno con LABEL VASCO DE CALIDAD sólo se vende en "carnicerías autorizadas". Entre éstas, aquellas que venden como carne de vacuno sólo Carne con Label Vasco de Calidad son denominadas "exclusivistas". Las "carnicerías autorizadas" cumplen una serie de requisitos en cuanto a adecuación de instalaciones, limpieza, buen hacer, pro-

fesionalidad y servicio, y tienen un compromiso claro con la calidad. Distinguidas con los identificativos del Label de Calidad de la Carne de Vacuno, las “carnicerías autorizadas” disponen de zonas específicas para la exposición y venta del producto, y señalizan además el mismo con etiquetas y otros elementos de identificación.

Por último, un novedoso sistema garantiza la compra. Para que el consumidor tenga certeza de que la carne que adquiere es Carne de Vacuno Label, en cada “carnicería autorizada” se implanta un sistema informático que posibilita al carnicero entregar una “etiqueta-certificado” en sus ventas de Carne de Vacuno con Label Vasco de Calidad.

Al emitirse esta “etiqueta-certificado” que se entrega al consumidor con cada operación de compra, las características de la misma (tipo de producto, cantidad, fecha, etc.), quedan automáticamente registradas en un archivo electrónico al que solamente el Organo de Control del Label puede acceder.

Así, la Carne de Vacuno del País que ha sido calificada con el LABEL VASCO DE CALIDAD llega a manos del consumidor con toda confianza.

Tomate

Eusko Labela duen Tomate

El tomate producido en los caseríos del País Vasco es un producto muy valorado tradicionalmente por su excelente sabor y jugosidad.

Una buena parte de las variedades que se cultivan, adaptadas al gusto del consumidor, las peculiaridades de la tierra, el clima, los sistemas de producción, así como el cuidado en los cultivos al tratarse de explotaciones más reducidas, dan como resultado un tomate de características muy apreciadas.

La proximidad del las huertas al mercado, con la consiguiente posibilidad de un rápido acceso a los puntos de venta, permiten que el producto pueda ser recogido más en sazón que el procedente de otras zonas geográficas, sufra menos en la manipulación y almacenado, y pueda llegar a su mercado con unas características de sabor y calidad más acentuadas y apetecidas por el consumidor.

El Label Vasco de Calidad del Tomate nació con el objetivo de identificar entre el consumidor aquellos tomates producidos en el País Vasco que reúnen los diferenciales y niveles de calidad establecidos en un Reglamento específico.

El Consejo Regulador del Label Vasco de Calidad, a través de un continuado proceso de inspección y control que abarca desde la producción hasta el mercado, certifica y supervisa el cumplimiento de dicho Reglamento y permite, a través de la etiquetas que lleva el producto, su identificación por parte del consumidor.

El Tomate con Label Vasco de Calidad se comercializa siempre perfectamente identificado a través de etiquetas que incorporan el sello de garantía *Kalitatea* del *Eusko Label* con el logotipo del producto. Su presentación puede ser:

- En bandejas especiales, reciclables, de celulosa, que protegen de la manipulación, que contienen varias unidades de producto rodeadas por un film. Cada bandeja, como identificación, lleva su etiqueta de control del *Eusko Label* enumerada con el logotipo.
- En unidades, pudiendo el comprador elegir los que prefiera. Cada unidad va identificada con una mini-etiqueta de control con el logotipo del Tomate con Label Vasco de Calidad.

Características principales:

- El tomate ha de ser producido y envasado en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- Sólo las variedades de tomate más apreciadas por su sabor y jugosidad podrán ser cultivadas para ser calificadas con el Label Vasco de Calidad.
- Para lograr que el tomate consiga el óptimo de sabor, deberá ser recolectado una vez que haya empezado a madurar en la propia planta, no permitiéndose la recogida del tomate verde.
- Es un tomate de forma asurcada y entreverado, de color entre verde y rojo, peculiaridades apreciadas y tradicionales del tomate del País Vasco y características de las variedades aceptadas.
- El tomate ha de ser seleccionado de entre los mejores, debiendo

contar con un tamaño superior a los 60 mm. y ser presentado a la comercialización en calibres homogéneos.

- La producción se ha de realizar de forma cuidadosa, utilizando las prácticas de cultivo más respetuosas con el medio ambiente.
- Se estima que el consumo de tomates en la Comunidad Autónoma es de unos 9 kilos persona y año, es decir, alrededor de 20.000 Tm.

Guindillas de Ibarra

Eusko Labela duen Ibarako Piparrak

La guindilla del País Vasco es un producto de reconocida fama entre los consumidores por su delicado sabor y ternura. Por ser producto escaso en cuanto a su producción, la fama que le acompaña ha originado que en muchas guindillas del mercado se utilice el nombre de “vascas” aunque no reúnan las peculiaridades que han dado reconocimiento de calidad al producto.

En los últimos tiempos, con este renovado empuje y el saber hacer de los envasadores en la selección y envasado del producto, ha ido creciendo la fama y el reconocimiento del mismo, a la vez que una Denominación, basada en el nombre de la población donde se produce mayoritariamente la planta y en la que tradicionalmente se han localizado importantes productores y envasadores, es la referencia que hoy define esta guindilla y la forma específica de su preparación. Es la “Guindilla de Ibarra”.

El Label Vasco de Calidad “Guindilla de Ibarra”, tiene el objetivo de hacer llegar al consumidor de manera fiable y bien identificada la guindilla producida y envasada en el País Vasco que alcanza el exigente nivel de calidad definido en un Reglamento específico.

La denominación “Label Vasco de Calidad Guindilla de Ibarra” se extiende en cuanto al cultivo a aquella guindilla producida en caseríos del País Vasco situados en zonas que reúnen las condiciones geográficas y climáticas más apropiadas. Estas son, fundamentalmente, baja altitud, temperaturas suaves, grado de humedad y pluviosidad elevadas.

El envasado se realiza en centros homologados por el Consejo

Regulador del Label que reúnen los requisitos necesarios para asegurar un correcto manipulado de la guindilla, el mantenimiento de la identificación desde el origen, así como la capacidad de desarrollar una correcta selección y un envasado adecuado para preservar al máximo las peculiaridades del producto.

Por ser una guindilla tierna, prácticamente exenta de picor es muy adecuada para su preparación como aperitivo de las comidas o como acompañante de las mismas. Sus formas más típicas de preparación son:

- Como entrante, servidas en un plato con un poquito de sal y un chorrito de aceite de oliva.
- Como “Gilda” de aperitivo. Aunque las modalidades de preparación de gildas son múltiples, la más típica es la de una guindilla, acompañada de una o dos aceitunas rellenas y un filete de anchoa en aceite, todo insertado en un palillo.

Características principales:

- Es un ecotipo de guindilla desarrollado en la Comunidad Autónoma del País Vasco y mayoritariamente originado en la zona de Ibarra.
- Se produce y envasa en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- La producción se ha de realizar de forma cuidadosa, utilizando las prácticas de cultivo más respetuosas con el medio ambiente.
- La recolección es cuidadosa y selectiva, realizándose en el momento óptimo de desarrollo del producto.
- Es una guindilla de carne tierna y piel fina, pequeña de longitud, entre 5 y 12 cm. y cuenta con un pedúnculo o rabo estrecho y alargado.
- Está prácticamente exenta de picor, siendo su forma estrecha, alargada y lisa, con sección redonda. La coloración es verde amarillenta, uniforme en toda la guindilla, y tiene un ligero brillo.
- La guindilla se envasa en tarros de cristal, inmersa en vinagre de vino de poca acidez y con poco contenido de sal, que contribuyen a conferir al producto una especial suavidad al paladar y un sabor exquisito.

- La zona de Ibarra, cerca de Tolosa en Guipúzcoa, produce alrededor de 250.000 envases que tienen buena aceptación en el mercado.

Leche pasteurizada con Label Vasco de Calidad.

Kalitateko Eusko Labela duen esne Pasterizatua.

El consumo en el País Vasco

En el País Vasco, la leche de vaca es un alimento consumido tradicionalmente y forma parte importante tanto de la dieta como de nuestra cultura gastronómica.

En el mundo agroalimentario Vasco, la producción de leche de vaca constituye uno de los sectores productivos más importantes tanto en su significación social como económica y se caracteriza por su dinamismo y su alto grado de profesionalización.

Las peculiaridades climatológicas y la orografía hacen que el País reúna las mejores condiciones para la producción de leche de vaca. La tradición histórica de la producción de leche en los caseríos y la continuada mejora en la cabaña, en su alimentación, ordeño y cuidado, han hecho que el País Vasco cuente con un elevado volumen de producción y una reputación de alta calidad de la leche producida.

El consumo de leche, por otra parte, está muy arraigado en la población, existiendo un elevado consumo de la misma en estado líquido y una gran tradición gastronómica en la elaboración de variados y afamados postres y derivados.

El Label Vasco de Calidad distingue y cualifica aquellos productos alimentarios producidos en la Comunidad Autónoma del País Vasco con unas elevadas características de calidad.

Así, solamente se califica con el Label Vasco de Calidad a la leche que partiendo de unos parámetros de calidad diferenciales en la leche cruda recogida en los caseríos, tras ser sometida al proceso de pasterización en plantas adecuadas, reúne a su vez una serie de características de alta calidad.

Leche pasterizada

En el mercado existen diferentes tipos de leche en función de los tratamientos a los que la leche cruda haya sido sometida: así, tenemos leche pasterizada, leche UHT, esterilizada, condensada y en polvo.

La leche pasterizada es leche natural sometida a un proceso térmico, la pasterización, que asegura la destrucción de los gérmenes patógenos que pueda contener.

Este proceso es el que mejor conserva las cualidades nutritivas y organolépticas del producto permitiendo mantener la casi totalidad de las vitaminas y aminoácidos esenciales, haciendo llegar la leche al consumidor con las características que más se acercan a las de su estado natural.

Dada la moderna tecnología utilizada en la producción y conservación, especialmente en la preservación del producto correctamente refrigerado desde las propias explotaciones hasta llegar al consumidor, la leche, tras la pasterización, mantiene sus características, siempre que se conserve adecuadamente, hasta siete días después del proceso.

Leche pasterizada con Label Vasco de Calidad

El Consejo Regulador del Label Vasco de Calidad Alimentaria a través de la implantación de un completo sistema de seguimiento y control en que se aplican programas informáticos específicos, inspecciones directas y las pruebas analíticas más adecuadas, verifica la calidad de la leche, tanto en recogida como una vez envasada, los procesos de pasterización y envasado, el mantenimiento de la identificación (razabilidad) de la leche y el cumplimiento de los requisitos necesarios en todo el proceso, de manera que la leche pasterizada calificada con el Label Vasco de Calidad llegue al mercado con las características definidas en su Reglamento.

Alubia pinta alavesa Arabako Baba Pintoa

Características

De pequeño tamaño, ovalada y con sus características pintas rosá-

ceas, la ALUBIA PINTA ALAVESA sorprende a todo aquél que la prueba por primera vez, por su escasa piel y finura al paladar.

Esta alubia es un producto de alta calidad, perteneciente a dos variedades mejoradas y seleccionadas, durante estos diez últimos años, de todas aquellas variedades que se producían en Alava.

Producción

La Alubia Pinta Alavesa es una alubia que se produce en las comarcas de Montaña y Valles Alaveses.

Es una alubia de mata baja de gran tradición en Alava y se produce siguiendo las técnicas de cultivo más respetuosas con el medio ambiente.

Se selecciona por color y tamaño para ofrecer al consumidor un producto muy homogéneo y se envasa en un centro de envasado propiedad de los productores.

Cómo se presenta

Toda la Alubia Pinta Alavesa con *Eusko Label* se presenta en envases unitarios correctamente precintados para garantizar su origen y calidad.

Esta alubia lleva una etiqueta de control numerada en la que figura el símbolo de *Eusko Label*, concedida por la Fundación *Kalitatea*, órgano independiente que controla y certifica la calidad de este producto.

Alubia de Gernika con Eusko Label Gernikako Indaba Eusko Labelarekin

Características

La Alubia de Gernika es un producto natural cuyo cultivo y consumo tiene una gran tradición en Bizkaia. Su color es granate con pintas cremas o rosáceas y es de forma ovalada y alargada y de tamaño mediano.

Es un alimento muy sano y completo. Sus cualidades nutritivas la hacen muy aconsejable en toda dieta equilibrada ya que aporta una gran

cantidad de nutrientes de gran calidad, escasos en la dieta actual.

Es uno de los alimentos de origen vegetal más ricos en proteínas. Contiene una gran cantidad de hidratos de carbono complejos y mucha fibra, además de minerales y vitaminas, en especial de las del grupo B.

Producción

El cultivo de la Alubia de Gernika se realiza en pequeñas huertas próximas al caserío lo que asegura un sistema de producción artesanal y un cuidado esmerado por parte del baseritarra.

La planta de esta variedad de alubias, busca siempre un tutor donde enrollar sus ramas, por lo que, en Bizkaia, es habitual ver cultivos de alubias asociados al cultivo del maíz.

Su sistema de producción es respetuoso con el medio y se obtiene un alimento sano, sabroso y natural.

Cómo se presenta e identifica

La Alubia de Gernika con *Eusko Label* se presenta en sacos de 1/2 Kg. y 1 Kg. y lleva una precinta numerada, con el símbolo de *Eusko Label*, sinónimo de garantía de origen, control y calidad.

La Fundación *Kalitatea* es el organismo que controla y garantiza que el producto cumple con las características de calidad recogidas en un estricto Reglamento, para lo cual asigna a cada envase una etiqueta-certificado numerada que permite un control exhaustivo del producto.

Sólo aquellos envases que llevan esta etiqueta tienen la garantía de calidad y origen de la Alubia de Gernika con *Eusko Label*.

Alubia de Tolosa

Tolosako Babarruna Eusko Labelarekin

Características

Es una alubia morada oscura, casi negra, de forma ovalada, que destaca por su finura de piel, su mantecosidad y excelente sabor.

Estas características de calidad han dado un reconocimiento y fama al producto que ha sobrepasado las fronteras del País Vasco, siendo uno de los productos vascos más valorados a nivel estatal.

Esta alubia de alta calidad se presenta en dos tamaños *txiki* y *haundi*, pertenecientes a dos variedades seleccionadas durante estos diez últimos años de todas aquellas que se producían en nuestros caseríos.

Producción

La Alubia de Tolosa es un cultivo tradicional de nuestros caseríos y se produce de forma artesanal asociada al cultivo de maíz en pequeñas superficies.

Su cultivo se realiza de forma respetuosa con el medio ambiente y por las prácticas de cultivo que se realizan se puede considerar prácticamente como un cultivo biológico.

Cómo se presenta e identifica

Esta excelente alubia se presenta en envases unitarios correctamente precintados y etiquetados para garantizar su origen y calidad. Además de cruda también se puede encontrar cocinada.

Cualquiera de estas dos modalidades de presentación lleva una etiqueta de control numerada en el envase, donde aparece el símbolo de *Eusko Label*, concedido por la Fundación *Kalitatea*, organismo que controla y certifica la calidad de este producto.

Si quieres la auténtica alubia de Tolosa con *Eusko Label* asegúrate de que lleva el símbolo de *Eusko Label-Kalitatea*, una garantía de calidad y origen que certifica al consumidor un producto de fama reconocida.

Bonito del Norte y Atún rojo con *Eusko Label Kalitatea*

En el ámbito de Europa, España es uno de los mayores consumidores de productos de la pesca, el segundo tras Dinamarca, con más de 28 kg. por habitante y año mientras la media europea se sitúa en torno a 15 Kg. habitante y año.

Dentro del panorama estatal, el País Vasco junto con Galicia son las comunidades autónomas que mayor consumo de pescado registran. Sin embargo en la década de los 90 el consumo total de pescado fresco muestra una tendencia a la baja con caídas superiores al 15% (entre 1993 y 1997).

Se estima que aproximadamente el 40% de las capturas de la flota vasca se destinan a su transformación por industrias conserveras y el 60% restante a su consumo en fresco con la siguiente distribución:

- CAPV: 20%
- España: 20%
- Mercado internacional: 20%

El producto capturado por la flota de bajura del Cantábrico con artes de pesca artesanales tiene un gran prestigio en el mercado estatal sobre todo en Madrid (bonito del norte para su consumo en fresco) y también en el mercado internacional: Francia (atún rojo para su consumo en fresco) e Italia (atún rojo para conserva).

Sin embargo la presencia de otras flotas con artes de pesca más agresivas durante los últimos años ha incrementado los volúmenes de producto en el mercado, surgiendo la necesidad de seleccionar e identificar nuestro producto, y de comunicar sus diferenciales al consumidor.

Características del producto

- Los puertos registrados serán puertos pesqueros de la CAPV.
- Los barcos serán de la CAPV.
- Los barcos autorizados, además de cumplir la legislación vigente, deberán estar provistos únicamente de aparejos para la pesca de túnidos mediante artes de pesca tradicionales.
- Las artes de pesca autorizadas son:
 - la caña o cebo vivo y
 - La caeca o currican.
- Las especies permitidas son:
 - Bonito del Norte (*Thunnus Alalunga*) y

- Atún Rojo (*Thunnus thynnus*).
- Las especificaciones de producto son: la categoría de frescura y el tamaño o talla. Sólo se admitirán en ambas especies, las categorías "Extra" y "A". En cuanto al tamaño se especifican los siguientes tamaños mínimos:
 - Bonito del Norte (*Thunnus Alalunga*) a partir de 4 kilos.
 - Atún Rojo (*Thunnus thynnus*) a partir de 7 kilos.

| Capturas | 1998 | | 1999 | |
|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | Atún | Bonito | Atún | Bonito |
| Bizkaia | 0 | 152.000 | 0 | 319.968 |
| Gipuzkoa | 348.000 | 0 | 826.793 | 353.327 |
| Total | 348.000 | 152.000 | 826.793 | 673.295 |

- La Fundación *Kalitatea Fundazioa* controla todo proceso desde la descarga en puerto, aplicando programas informáticos, inspecciones directas en todas las fases así como realizando las pruebas analíticas más adecuadas para verificar entre otros, la calidad de los túnidos, la identificación correcta y el mantenimiento de la trazabilidad del producto.

Los Txokos y Sociedades Gastronómicas en la base de la Cultura y la Cocina del Pueblo Vasco

Al hablar de comer, tenemos que hacer una referencia obligada a nuestros *txokos*, que en Gipuzkoa se conocen como Sociedades Gastronómicas.

En Vizcaya nacieron al amparo de las costumbres británicas de finales del siglo XIX y de su influencia en la sociedad bilbaina de la época, que tenía intensas conexiones financieras e industriales en el deporte y el ocio con las islas. Fueron en sus comienzos espejo de la sociedad que mantenía un fuerte espíritu de clase, reductos de la alta burguesía de difícil acceso para otras clases menos significadas. En sus comienzos de las

sociedades se reunían en bares, cafeterías y hoteles, mientras de forma simultánea en los barrios surgieron grupos de amigos que, de forma sencilla olvidaban sus problemas en las tascas y tabernas, junto a un buen vaso de vino de Rioja y la merienda correspondiente acompañada de una partida de cartas, antes de regresar al hogar. Fueron el embrión centenario y precursor de los actuales *txokos* que tienen hoy un significado fundamental de amistad, no elitista y gastronómico. En Guipuzcoa nacieron también a finales del siglo pasado, cuando se creó la “Unión Artesana”, la primera sociedad gastronómica, en la parte vieja donostiarra. Surgía de un gremio, no tenía fines económicos sino recreativos, y de la misma forma existen hoy varios centenares en la provincia cuya actividad gira en torno al comer y al beber en una cocina autóctona de calidad, donde se cocina también por puro placer creativo y por sorprender a los estómagos de los amigos y complacer el de uno mismo.

Un grupo de amigos, generalmente de gustos afines, funda la tertulia o *txoko*, alquilando o comprando un local donde poder reunirse. El denominador común es la charla, la tolerancia y el respeto, y la afición a comer y beber bien, con la ventaja de que reunirse en su tertulia supone que el horario de cierre del local es libre, las consumiciones más o menos económicas, no hay agobios de ninguna clase, y el que sepa y le guste puede dar rienda suelta a la realización de platos de nuestra excelsa gastronomía, la cocina con amor. Así, ha nacido un *txoko* o “una sociedad”. Cualquier edad es buena para pertenecer a un *txoko*, para ser socio, generalmente formados de socios de edad media. Aunque la juventud tuvo una época de alejamiento de estos templos de Gastronomía, en la década de los ochenta han vuelto y forman parte de los mismos, quizá como expresión de desilusión social y como forma de poder reunirse sin condicionantes previos de ninguna clase. Por lo general, el hombre acude a la sociedad con altibajos en su vida, de acuerdo con su situación familiar: lo frecuente de soltero, el matrimonio y los hijos los primeros años le retienen más en casa, cuando los hijos son mayores acuden a la tertulia al principio con el padre y luego con los amigos, y en la última etapa de su vida, una vez jubilado, dedica mucho tiempo al *txoko* mientras juega una partida y bebe un vaso de buen vino.

Una singularidad de estos lugares de reunión y bien comer es que generalmente las mujeres no pueden acudir a los mismos excepto los

días y horas concretos, y en otros casos sin tener acceso directo a la cocina. Seguramente, en sus orígenes fueron una forma de que los hombres escaparan de casa donde una mujer fuerte y dominante, acostumbrada a mandar en la familia, obligó al marido a liberarse del yugo matriarcal, comenzando por cenar fuera de casa con los amigos, alardeando de sus conocimientos culinarios. Casi siempre, además, hombres que cocinaban en la Sociedad no lo hacían en su propio domicilio. Luego, en muchos casos y para nosotros con fortuna, se evolucionó hasta permitir que las mujeres entraran en fechas señaladas, las tardes, los sábados y domingos, y hoy algunos *txokos* han prescindido del veto femenino admitiendo a las mujeres sin limitación de días y horas, aunque eso sí, salvo en lo que toca a la cocina que es cosa de hombres. Así, para muchas mujeres acudir al *txoko* es una forma de tertulia excelente porque se limitan a comer o cenar lo que preparan sus maridos o amigos.

¿Cuál es la actividad principal de los *txokos* y “Sociedades Gastronómicas”? Son templos de gastronomía, a cuyo alrededor funcionan cocina, despensa y bodega como símbolos clásicos del *txoko*, donde hay de todo y bueno, cualquier socio puede retirar género del almacén y cocinarlo, y una vez consumido hará la cuenta depositando el dinero en el buzón correspondiente. Son pues, autoservicio y mutua confianza que constituyen el denominador común. ¿Se hace una cocina diferente entre los *txokos* y los hogares o los restaurantes? Nosotros creemos que sí. Estas Sociedades son la quintaesencia de la cocina vasca tradicional, basada en productos de primera calidad y del tiempo, los asados, los guisados y las salsas. Se hace una cocina paciente –en casa generalmente no es posible– de ricos preparados de alubias; merluza en salsa verde; *porrusalda*; bacalao en sus diferentes formas, al pil-pil, a la vizcaina, al Club Ranero; *marmitako*, angulas a la bilbaina; chuletones o Villagodios asados, guisotes de carne; etc., la delicia de nuestra cocina, donde hay una base común: los productos saben a lo que son, es decir, se elaboran con sencillez y gusto. Y siempre se acompaña de buen vino de La Rioja, que los *txokolaris* adquieren por cántaras y luego embotellan para uso y satisfacción del paladar, o de un buen *txakoli*. Son además, el escape de la tensión diaria del trabajo, la liberación que necesitan la mente y el cuerpo en muchos casos, e incluso con frecuencia mantienen actividades culturales, deportivas o colaboran en festejos recreativos populares.

Hay que distinguir, entre muchas Sociedades regias, la “Cofradía

Vasca de Gastronomía”, de San Sebastián, que se diferencia de las sociedades clásicas populares en que su objetivo fundamental es el estudio y la divulgación de la Gastronomía Vasca, a través de la organización de actos y la edición de revistas, libros y otras publicaciones, además naturalmente, de comer de forma singular. “La Gastronómica”, como se le conoce, la crearon en 1961 un grupo de gastrónomos guipuzcoanos interesados en considerar la gastronomía como ciencia y como arte.

Debido a la influencia de la “Nueva Cocina” francesa veían peligrar la tradicional, que deseaban conservar, mejorar y propagar, y de esta necesidad surgió el motivo básico con los complementos que hemos indicado, aunque cogido el tren sobre la marcha, el movimiento de la “Nueva Cocina” estuvo muy ligado en sus comienzos a esta cofradía.

A semejanza de las clásicas sociedades populares, a la “Gastronómica” también se va a disfrutar en torno a una mesa. En lo que al estómago se refiere, los 300 socios tienen tres posibilidades: se puede cocinar y comer allí, se puede encargar la comida a los cocineros y disfrutarla allí como si fuera un restaurante, y también cabe la posibilidad de llevarse el menú preparado para calentarlo donde uno quiera.

El símbolo de “La Cofradía” define su amor a la naturaleza, y es el *Eguzki-Lore*, flor del sol, planta muy arraigada como signo de protección en puertas y dinteles de muchas casas vascas. Se trata de una variedad silvestre de girasol con hojas espinosas rodeando su corola amarilla a modo de estrella que crece pegada al suelo de la montaña.

“La Cofradía”, publica un boletín en el que colaboran las mejores plumas de la alimentación, nutrición y cocina, y celebra sus sesiones o la entronización de socios de honor a personalidades distinguidas, con los cofrades vestidos del *Kapusai*, un amplio manto negro con ribetes rojos a la usanza de los pastores de la tierra, y encima lucen un escapulario verde y una boina negra en la cabeza sobre la que va bordado el emblemático *eguzkilore*.

ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA

Nació en febrero de 1992 merced al impulso de una serie de personas aficionadas y comprometidas con el mundo gastronómico y de la cocina, y desde la fundación buscó con ilusión proyectar al exterior a través de sus órganos de expresión, el mensaje de sus Estatutos: el cultivo, investigación, divulgación, ensalce y estímulo, promoción y difusión de las artes culinarias, fomentando la pureza de las tradiciones, y su ejercicio dentro de una evolución respetuosa de las mismas, dando a conocer en el País Vasco, en la demás Comunidades del Estado español y en el extranjero sus características y aspectos más relevantes de nuestra cocina.

El núcleo fundacional, un grupo de aficionados que se paga siempre sus propios gastos sin admitir donaciones o invitaciones que sirvan para comer, está presidido desde el primer momento hasta hoy por D. Federico Lipperheide, hombre de prestigio en muchos aspectos de la vida, y practica dentro de los fines de la Academia, varios de ellos buscando siempre la mejor relación con el Gobierno Vasco. Estos actos básicamente son:

- a) Propuesta al Departamento de Cultura del Gobierno Vasco, y concesión anual por éste de los llamados "Premios Euskadi de Gastronomía", al Mejor Restaurador, Mejor Director de Sala, Mejor Labor Periodística y Mejor Publicación Gastronómica.

Se acompañan estos premios con los que concede la propia Academia, que son: Premio "José María Busca Isusi", Premio "Manuel Llano Gorostiza" y "Premio Extraordinario" de la Academia Vasca de Gastronomía.

Tanto unos como otros han cumplido su octavo año y se han concedido a personalidades distinguidas como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Nati Lázpita, Cofradía Vasca de Gastronomía, *El menú del día* de Karlos Arguiñano, familia Lasa, Patxi Asúa, Patxi Antón, Jenaro Pildain, Tatus Fombellida, Juan Cruz Cruz, José María Alfaro a título póstumo, Rosario Hueto, Firmin Arranbide, Xabier Urroz, revista "*Gastronomika País Vasco*", Francisco Grande Covian a título póstumo, José María Gorrotxategui, Manuel Ruiz, Garbiñe Badiola, Gregorio Varela, Koldo Lasa, Fidel Ramos, Pepe Barrena, Editorial El País-Aguilar, familia

Zubizarreta, Certamen de Alta Cocina y jóvenes Cocineros de Vitoria, Aitor Elizegui, Carmen Otaegui, Editorial Ttarttalo, queso Idiazabal, Club Gourmets del Corte Inglés de Bilbao, y un etcétera largo.

- b) Otra realidad que vive desde el comienzo de la Academia es la publicación de la “*Guía Gastronómica y Cultural del País Vasco - Euskal Herriko Gastronomika eta Kultur Gida*”, patrocinada por BBK Bilbao Bizkaia Kutxa e Iberdrola, que recoge una serie de artículos propios de nuestra cultura gastronómica, unos 380 restaurantes y otros tantos de las Comunidades próximas e Iparralde. La Guía Gastronómica ha publicado ocho ediciones, y es Premio Nacional de Gastronomía 1993.
- c) Un avance histórico en la vida de la Academia es la publicación del periódico bimensual de distribución gratuita “*Apuntes de Gastronomías*”, en el que se recogen colaboraciones interesantes y curiosidades relacionadas con la vida gastronómica. El periódico “*Apuntes de Gastronomía*” hace unos 30.000 ejemplares gratuitos, se paga con su propia publicidad, y llega a otras tantas personas y entidades interesadas en recibir el mensaje de la Academia y del mundo gastronómico.
- d) Además, la Academia realiza viajes culturales para sus miembros, organiza foros internacionales como los titulados “Vino y Salud”, “Cómo comen los ciudadanos europeos”, patrocinados por la Unión Europea, y participa en eventos gastronómicos y culturales (reuniones, catas, presentación de medios informativos, productos) que contribuyen a engrandecer el liderazgo culinario del País Vasco.

Actualmente, la Academia vive un momento interesante con la ampliación del número de sus miembros y diversos proyectos que la sitúan a la cabeza de las más activas y reconocidas de Europa.

LA ESPERANZA DE VIDA Y LAS *ETXEKOANDRES* Y *AMATXUS* VASCAS

La esperanza de vida, sobre todo en las mujeres, ha crecido de forma considerable a lo largo del siglo XX, y sobre todo los últimos 25 años. Si a comienzos de los años novecientos la media de vida apenas pasaba de 50 años, de acuerdo con datos de Eustat en la Europa de 1960 la esperanza de vida para los hombres era de 67,4 años, en 1996 de 74,1 años, y el 31 de diciembre de 1999 de 74,5 años, mientras las mujeres pasaban de 72,9, a 80,5, y en 1999 llegaban a 80,8 años.

En España, en 1960 la esperanza de vida al nacer era de 67,4 años para los hombres, y 74,4 en 1996, llegando a 74,7 años al 31 de diciembre de 1999, en tanto que para las mujeres eran de 72,2 a 81,6 y al 31 de diciembre de 82,2 años. La esperanza de vida al nacimiento en la C.A. de Euskadi 69,6 en 1975 y 76 para hombres, y para las mujeres de 76,9, mientras en 1996 era de 74,2 y 82,4 para varones y hembras respectivamente. En resumen las mujeres del País Vasco viven actualmente una media de 82,4 años y sin causas externas 83,3 años, mientras los hombres viven 74,2 años y sin causas externas 75,7 años. Todo un éxito que nos sitúa a la cabeza del mundo por encima de países como Estados Unidos y Alemania.

Tradicionalmente, la mujer vasca ha desempeñado el papel principal y protagonista cocinera en el hogar, y los fogones y cacerolas han sido parte de su feudo doméstico. Su camino hacia los restaurantes y cocinas públicas, ha estado siempre jalonado de dificultades, limitándose a extender su reino doméstico al restaurante familiar, donde los criterios de colaboración priman sobre los de profesión. Ha sido el encuentro familiar donde se ha cocinado con cariño y amor, siempre sencillo y sobre todo barato.

Las *etxeokoandres*, las *amatxus*, las *amamas*, las "amas de casa", elaborando platos sencillos y saludables como las patatas en salsa verde, la menestra de verduras, la merluza frita, la merluza en salsa verde, los guisados de carne, la chuletita gustosa y no muy cara, el solomillo para cuando *aita* está cansado e inapetente, el flan y arroz con leche, las manzanas asadas y la compota, y tantos otros, han hecho salud familiar, sin gozar del *boom* que llevó a los cocineros a las portadas de las revistas,

pero con la esencia y tradición de la cocina casera bien hecha y saludable en sus casas.

El éxito de la elevada esperanza de vida que tenemos los vascos en pleno año 2000, obedece sin duda a circunstancias muy diversas que se centran en la mejor medicina preventiva (diagnósticos médicos, vacunaciones, antibióticos, mejora permanente de la higiene, saneamiento de las aguas, etc.) pero no debemos olvidar un factor "que ha hecho salud" durante todo el siglo XX: *la buenísima labor doméstica y casera de las mujeres vascas*, excelentes cocineras, sencillas y económicas, que han preparado siempre platos con amor y han velado por la salud de nuestras familias. Han sido guía para muchos excelsos cocineros que recuerdan públicamente lo bien que cocinaba su madre y cuánto aprendían de ella, y son hoy aquí, para nosotros recuerdo de que se merecen un homenaje público. Han sido el símbolo del poder doméstico y de la cocina casera bien hecha y saludable.

BIBLIOGRAFÍA

- Consejo Regulador del Label Vasco de Calidad Alimentaria.
- “*La Cocina Vasca*”. Haranburu Editor, S.A. R. García Santos. 1986.
- “*The Basque Table*”. Teresa Barrenechea with Mary Goobody. Harvard Common Press. Boston. Mass. 1998.
- “*Cocina Vasca*”. Jesús Llona Larrauri y Garbiñe Badiola. Prólogo de Juan Mari Arzak. Editorial Everest. 1999.
- “*Repostería Vasca*”. Tomos I y II. José María Gorrotxategi. Piskasari. Sendoa argitaldaria. 1987.
- “*La alimentación doméstica en Vasconia*”. Eusko Jaurlaritza. Etniker Euskalerrria. Dirección: José Miguel de Barandiaran. 1990.
- “*Euskaldunak. La etnia vasca*”. Editorial Etor Argitaletxea. 1994.
- “*Eusko Lurra*”. Etor. Iñigo de Aguirre. 1979.
- “*Comer en sociedad. Un recorrido por los rincones gastronómicos de Alava*”. Patxi Antón. Diputación Foral de Alava. *El Correo Español*. 1994.
- “*Platos de Navidad*”. José Garzón Sáez. Bizkaiko Gaiak. Temas vizcainos. 1997.
- “*Comer en Euskalerrria*”. Juan José Lapitz. Penthalon Ediciones. 1980.
- “*Clásicos de la Cocina Vasca*”. Manuel Llano Gorostiza. Banco de Vizcaya. 1986.
- “*Gastronomika*”. Ana Larrañaga. Varios números. Bilbao.
- “*Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Gastronomiazko Euskal Anaiarte*”. Varios números. San Sebastián.
- Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco. Comparecencia parlamentaria del Consejero de Sanidad, D. Gabriel Inclán. 2000.

- "Una cena cultural imaginaria". Roberto Lotina Benguria. 1984.
- "La cocina vasca de los pescados y mariscos". 1985. José María Busca Isusi.
- "El vino de la Rioja Alavesa desde el s. XVIII hasta nuestros días". Gabriel Chinchetru. Arabako Bartzordea - EAE. 1988.
- "Euskaldunak, la cocina vasca". Editorial Etor Argitaletxea. 1994.
- "Eusko kultura". Etor. Iñigo de Aguirre. 1979.
- "Comer en sociedad. Un recorrido por los rincones gastronómicos de Álava". País Vasco. Diputación Foral de Álava. El Conco Español. 1994.
- "Platos de Navidad". José Garçon Sáez. Birkakko Gaiak. Temak. Viscainos. 1997.
- "Comer en Euskal Herria". Juan José Lapitz. Penthalon Ediciones. 1980.
- "Clasos de la Cocina Vasca". Manuel Llano Gorostiza. Banco de Vizcaya. 1986.
- "Gastronomikak". Ana Larrañaga. Varios números. Bilibio.
- "Boletín de la Comisión Vasca de Gastronomía Gastronómika". Euskal Aharlarak. Varios números. San Sebastián.
- "Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco. Comparación parlamentaria del Consejo de Sanidad". D. Gabriel Iñchausti. 2000.

PALABRAS DE RECEPCION Y PRESENTACION

Pronunciadas por

MITXEL UNZUETA UZCANGA

(Director de la RSBAP)

La lección de ingreso de Jesús Llona Larrauri, como Socio de Número, en la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, es algo que no puede pasar desapercibida en nuestro ámbito.

Su título es: *“FORMAS DE COMER DE LOS VASCOS A LO LARGO DE LA HISTORIA, CON ATENCION ESPECIAL AL SIGLO XX”*.

En suma, “cocina vasca”: Una expresión casi sacramental.

Cocina vasca, algo de lo que pueden hacerse varias lecturas.

La más fácil, quizás la primera que viene a la imaginación, es la de pensar que se trata de un recetario sugestivo para organizar tremendas cuchipandas en alguno de los muchos *txokos* que florecen en nuestra geografía. Un formulario lleno de nuevas sugerencias para resaltar la calidad de los sabores, de la mano de esos formidables “cocineros anónimos” que los fines de semana, o en fechas solemnes, hacen las delicias de los afortunados que son admitidos a esos círculos iniciativos, de la buena comida, la charla infinita y, quizás, el mús.

Si ése fuera el propósito de Llona, su lección de ingreso, nos situa-
ría en el nivel de aquella medieval reflexión del Arcipreste de Hita. En

una de las cuartetos de su conocido "*Libro del buen amor*", asegura que:

*«Como dice Aristóteles, cosa es verdadera:
El mundo por dos cosas trabaja: la primera,
Por haber mantención; la otra cosa era
Por haber ayuntamiento con hembra placentera».*

Es curioso anotar que, aunque nuestro buen Arcipreste fue más amigo que de otra cosa, de obtener los beneficios proporcionados por la Trotaconventos, sea facilitándole los favores de las serranas, sea los de alguna monja descarriada, a la hora de la verdad, es decir, a la hora de priorizar los valores, o más bien las apetencias, sitúa en primer lugar, «*la mantención*».

¡Curioso, verdad!

Pero Jesús Llona no nos habla de cómo conseguir "la mantención". Llona habla de la comida, pero en un nivel diferente.

Para encuadrar la lección de ingreso que nos ocupa, me parece que habría que hacer una distinción, en torno a la utilización del verbo comer, que es el resultado de lo que se gestiona en la cocina.

El Diccionario de la Lengua nos da once acepciones de la palabra "comer". Las tres primeras, hablan de «*masticar el alimento en la boca*», de «*tomar alimento*» y de «*tomar la comida principal del día*». La cuarta nos habla de «*disfrutar de alguna renta*». Las demás, no vienen a cuento.

Está claro que los autores del diccionario, no están en la onda, valga la expresión, de la cuestión que aquí nos congrega. Comer, puede ser, es, algo más. Por eso estamos aquí.

Pero esto no basta. Hay que utilizar el lenguaje de la forma más sutil para llegar al terreno de la lección de ingreso. Hay que partir de la idea que, de acuerdo con nuestra capacidad de usar el lenguaje, no basta con utilizar el verbo. La calidad de la acción la da el adjetivo que le acompaña.

Es evidente que en el paradigma de nuestras aspiraciones gastronómicas, la acción de comer la relacionamos con el predicativo bien.

Comer bien es un deseo general. Nadie desea comer mal. El adjetivo bien completa la acción de comer. Esta expresión verbal, con ser clara en el sentido, a mi entender, tampoco es suficiente para alcanzar el plano de ideas que se desarrollan en la lección de ingreso comentada.

Para conseguirlo, a mi juicio, habría que hacer una distinción, utilizando otra expresión verbal: "Bien comer".

Al poner el adjetivo por delante del verbo, estamos poniendo el énfasis, no ya en la naturaleza de la acción, sino en la calidad de la misma.

Estarán ustedes de acuerdo conmigo, que comer bien, es algo verdaderamente hermoso.

Bien comer, es otra categoría diferente. En el bien comer, a la calidad de los manjares, a la estética de su presentación o del escenario donde se come, ha de añadirse la concurrencia de otras circunstancias que le hacen trascender de lo bueno.

Bien comer, es comer bien, pero en unas circunstancias diferentes, donde prima lo estético, sobre cualquier otra consideración. Es algo más que comer bien.

Porque, digámoslo claramente, bien comer, es algo que está en esfera de lo sublime.

Bien comer, además de una buena comida, exige, más que de un buen apetito, un estado de ánimo en el que se conjugan la alegría del espíritu, una visión armónica del momento, una capacidad estética, equilibrada y una acreditada aptitud para saber desarrollar y mantener, una ciceroniana práctica de la amistad.

Comer bien, es un placer del paladar.

Bien comer, es también un placer del espíritu.

Comer bien, se puede conseguir en la soledad y hasta con compañías de circunstancias. En el ámbito de nuestras pequeñas experiencias, todos recordamos esas comidas, a veces excelentes, en la soledad de la espera para coger un taxi e ir al aeropuerto de turno. O también, comi-

das no menos excelentes, donde la carga de un protocolo hierático y agresivo, o el escaso conocimiento de la persona con la que estás compartiendo mesa, ahogan la capacidad de saborear el plato.

Nadie duda, en estas circunstancias, que hemos comido bien, pero nada más.

Todos hubiéramos deseado que esas comidas se hubieran producido en otras circunstancias. Son éstas, las que llevan el acto de comer, al nivel de lo espiritual.

Más aún, es posible admitir que, en ocasiones, el bien comer, no requiera necesariamente una exquisitez de los alimentos. Puede bastar un nivel razonable de calidad, si a ello se une ese estado del alma que le hace al comer, alcanzar la condición de goce del espíritu.

Puesto que estos temas, siempre me han preocupado, después de dar muchas vueltas a estas ideas, hace tiempo que llegué a la conclusión que el rito de comer, alcanza lo sublime sólo cuando se da en un entorno de amistad, o en la intimidad del hogar.

Hablad con quien queráis; preguntad cuanto queráis, al final llegaréis a la misma conclusión.

Y aquí viene un dato a constatar. El vasco siempre ha asociado el rito del bien comer, al entorno familiar y al entorno de la amistad. Para nosotros, lo demás es sólo alimentarse.

Nos gusta acudir a restaurantes excelentes y también, sofisticados, pero por encima del impacto de sus recuerdos -y, además, de la cuenta- pervive siempre y en un plano de permanente actualidad, el recuerdo de aquellas sopas de arroz, o de pollo, las menestras, o las croquetas y demás fritos, o la merluza en salsa o frita, o las terneras rellenas, etc., etc., que indefectiblemente unían a su calidad inmejorable, algunas circunstancias de ternura o de afecto, que daban al momento una condición diferente y excelsa. Son aquellas comidas que aparecen entre las brumas de los recuerdos, de las casas de los *aitites*, o en la cariñosa acogida de una tía, o en la siempre segura cocina de tu propia casa, o de ese amigo que, insospechadamente, te ofrece un cordero asado, que para sí quisieran los restaurantes de Sepúlveda o Aranda.

Quizás mi expresión requiera de una mayor elaboración, pero, al final, siempre llegaremos al mismo quid de la cuestión: que lo que hace trascender el producto de la cocina, de lo puramente material, al terreno de las emociones espirituales, es una determinada manera en la que se produce la conjunción de la forma en que se cocina y la forma en que se come.

Una determinada forma; ésa es la clave. La clave de todo un arte: el culinario.

Quizás en los tiempos actuales, donde todo se reduce a fórmulas y esquemas, hemos olvidado que la comida es una forma de expresión cultural y, por ello, susceptible de ser materia de reflexión filosófica.

Apenas se ven ahora libros como los hubo antaño, donde junto a las recetas de cocina, se trataba de analizar las celebraciones culinarias, intentando darles un sentido de trascendencia.

Fueron textos, barrocos y complicados, cuya lectura es toda una pasión, que merece la pena. No soy cocinero, pero muchas veces me he sorprendido a mí mismo, leyendo sus páginas. Citaré algunas, para ejemplificar lo que digo.

Un personaje conocido, la Condesa de Pardo Bazán, en su *“Cocina española antigua”*, nos advierte que *«la alimentación revela lo que acaso no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico»*.

Desde estas convicciones, nos dejó escrito algo tan sugerente como el siguiente párrafo: *«Los espartanos concentraron su estoicismo y su energía en el burete o bodrio, y la decadencia romana se señaló por la glotonería de los monstruosos banquetes. Cada época de la historia, modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que con su estómago. Hay platos de nuestra cocina nacional que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma o un sepulcro»*.

Una bonita idea, que pudiera servir de mucho.

Poco amiga de la cocina francesa, nos asegura que *«la comida es buena, siempre cuando reúne las tres excelencias de la del caballero del verde gabán: limpia, abundante y sabrosa»*.

Sin embargo, la lectura del libro, suscita algún interrogante, como es el caso de su receta de "merluza a la manchega", donde la pimienta y la canela en rama que propone utilizar, -me sospecho-, hacen perder a la merluza el encanto y la sosera de su frescura.

Convencida de la superioridad de los cocineros, admite que las señoritas se interesen por la cocina, pero les da un consejo. Les advierte que: *«si quieren trabajar con propias y delicadas manos en hacer un guiso, procuren que la cebolla y el ajo lo manipule la cocinera. Es su oficio, y nada tiene de deshonoroso el manejar esos bulbos de penetrante aroma; pero sería muy cruel que las señoras conservasen, entre una sortija de rubíes y la manga calada de una blusa, un traïdor y avillanado rastro cebollero»*.

¡Querida Condesa, quién podría escucharte hoy semejantes consejos!

Mucho más pretenciosos, en la búsqueda de una teoría general sobre la cocina es, por ejemplo, el llamado Dr. THEBUSSEN, autor de unas cartas cruzadas con *«un cocinero de Su Majestad»*, y publicadas en 1888.

En un texto curioso, donde se mezclan conceptos e ideas, sosteniendo la tesis que la cocina peninsular tiene su origen en el hecho de haber comido carne de cerdo.

Si no fuera así -nos asegura- *«nos mantendríamos con alcuzcuz, y dátiles, y naranjas, y huevos, y leche de camellos, como aún se mantienen nuestros legítimos progenitores del lado de allá del Atlas, teniendo por extraordinario, todo lo demás, algún trozo de carnero recocado hasta la petrificación, o algún cuerpo de ave nadando en los estanques de la pepitoria»*.

«Nuestra cocina -dice-, ha sido hasta el presente, cocina de moros, sólo que con marrano».

¿Estaríamos de acuerdo con esta visión de los antecedentes de nuestra cocina?

Se queja de que en la Corte *«la pieza cocina es la peor pieza de la casa»* y su fobia antifrancesa le exige meterse con el bacalao. Para él *«ní aún en español puede ponerse bacalao a la vizcaina; pues esta palabra*

bacalao no es nombre de ningún pez, ni tiene semejanza con el de las salazones similares de otros países. En nuestra misma España, llámase en diferentes zonas abadejo, pescado, truchuela y hasta escocia. Así que, para que se entienda de qué se trata, pide que se le llame “morue a la vizcaina”. Ocurrencia que va en contra de su citada vocación antifrancesa.

Desde su profundo nacionalismo culinario, nuestro teórico, nos propone crear, nada más y nada menos, que «*la mesa libre en el Estado Libre*». ¿Será una revolución política, sin armas, teniendo a todos contentos, con copiosas y apetecibles comidas? Si así fuera, habría que llevar sus escritos a la ONU.

Pretender un repaso de los libros de cocina, nos llevaría varias jornadas. Curiosamente, hemos menospreciado los libros de cocina. Eran “libros que estaban en casa” y, nada más. Hoy han salido del olvido. En los catálogos de ventas de libros, adquieren precios sorprendentes.

Esto demuestra, que la cocina es algo que nos ocupa y preocupa.

Pero quien se convirtió en Maestro de maestros en la filosofía de los pucheros, fue el francés Brillat-Savarín. Su “*Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendental. Obra teórica, histórica y a la orden del día, dedicada a los gastrónomos Parisienses*”, ha sido definida como verdadera «*biblia de la alegría de vivir*» (Alphonso Karr).

Nuestro hombre fue Abogado y durante el período del Terror, en la revolución francesa, fue declarado proscrito, y huyó a Estados Unidos, donde se ganó la vida como músico. Acabó siendo Magistrado de la Corte de Casación de París, donde los rigores del Derecho no le impidieron desarrollar sus conocimientos gastronómicos. Habría que estudiar la calidad humana de la jurisprudencia que surgió de su espíritu, en incorporación con la de sus colegas, no tan sibaritas.

Propuso que la gastronomía tuviera rango de ciencia, porque «*nos sostiene desde la cuna hasta el sepulcro, aumenta las delicias del amor y la confianza amistosa, que desarma la cólera, facilita los negocios y nos ofrece, durante el corto espacio de nuestra vida, el único placer que, sin que tenga por consecuencia ni un cansancio leve, alivia además cuantas fatigas experimentamos*».

Según él, *«la ciencia que alimenta a los hombres vale tanto como la que enseña a matarlos»*, en lo que no le faltaba razón.

Descubre que existe la “gastronomía política”. Por ello, asegura que *«las grandes comidas, se han convertido en cierta especie de gobierno, y en banquetes se decide la suerte de los pueblos»*.

Se preocupó por la situación de Adán, que habiendo nacido en ayunas, no tuvo madre de la que mamar (de lo que deduce que la cocina es el arte más antiguo), o del festín que organizó Patroclo por orden de Aquiles y, cómo no, de los ayunos, ocasión con la que se convertía en obra maestra de la cocina el *«preparar una colación apostólica, y que sin embargo, pareciese una cena exquisita»*.

A mi entender, el mérito indiscutible de Brillat-Savarín es el haber distinguido entre el placer de la comida y el de la mesa.

«El placer de la comida es la sensación actual y directa de una necesidad que se satisface». Aquí cabría recordar la cita del Arcipreste de Hita.

«El placer de la mesa es la sensación reflexionada que nace de las diversas circunstancias de hechos, situaciones, cosas y personas que acompañan al sustento».

«El placer de la comida es común a hombres y animales: no requiere sino hambre y lo indispensable para satisfacerla».

«El placer de la mesa es peculiar de la especie humana; éste supone cuidados anteriores en preparar los manjares, elegir sitio y reunir convidados».

«El placer de la comida exige, si no hambre, al menos apetito; el placer de la mesa muy a menudo es independiente, tanto de aquélla como de éste».

Ambos estados de deleite pueden observarse siempre en nuestros festines.

«En los primeros platos y al empezar la sesión, cada uno come con aidez, sin hablar, sin prestar atención a lo que pueda decirse y cualquier

rango que en la sociedad se tenga, todo se olvida para no ser más que un operario en la gran fábrica comiente. Pero en cuanto queda satisfecha la necesidad, nace la reflexión, se emprenden pláticas y principia otro orden de cosas; y el que hasta entonces no era más que un consumidor, se convierte en convidado más o menos amable, según los medios con que le haya dotado el Creador de todas las cosas».

«El placer de la mesa no produce arrebatos, éxtasis ni arrobamientos; pero gana en duración lo que pierde en intensidad, y se distingue sobre todo por el privilegio particular de que goza, disponiéndonos para todos los demás deleites, o al menos consolándonos por haberlos perdido».

«Efectivamente; después de una comida bien dispuesta, cuerpo y alma gozan de un bienestar particular».

«Respecto a la parte física, el cerebro se refresca, la fisonomía se dilata, se aumentan los colores, los ojos brillan y suave calor se siente por todos los miembros».

«Respecto a la parte moral, se utiliza el espíritu, se acalora la imaginación, los chistes brotan y circulan».

Convendrán conmigo que la visión que nos ofrecen estas referencias de Brillat-Savarín, constituyen una elaboración intelectual, donde la gastronomía adquiere una dimensión más espiritual que material.

La buena mesa provoca deseos de disfrutar y también de reflexionar. La comida, y más la de calidad, agrupa a las personas y fomenta su sociabilidad.

Las distintas clases de cocina, los diversos gustos en el comer, acrecienta la pluralidad y da pie al origen de las diversas formas de cultura.

Las citas que he realizado provienen de antiguos y sofisticados cocineros. Brillat-Savarín, vivió además en un escenario antológico del buen comer. Nuestra cocina vasca se ha desarrollado a otro nivel más modesto, pero no por ello ha sido menos fecunda y acertada.

Todas las ideas transcritas, valen para la cocina que nació en el entorno de nuestras familias.

Nuestra cocina procede del hogar sencillo de nuestros mayores. Hemos tenido pocos alimentos para elegir, pero lo hemos hecho con acierto, buscando ante todo la calidad.

Con este material y una gran dosis de imaginación y cariño, se han ido elaborando las recetas que hoy dan renombre universal a nuestra cocina. Hemos sabido compaginar legumbres, verduras, pescados y carnes, en combinaciones equilibradas y donde las cosas siguen sabiendo a cosas, algo fundamental en una cocina que ha nacido y vive con vocación de perennidad. Las salsas cargadas de especias, que desdibujan los sabores naturales de los alimentos, apenas tienen presencia en nuestras recetas.

De ese ensamblaje armónico es de donde viene, a mi juicio, la brillantez y la calidad de la cocina vasca. No tenemos una cocina pretenciosa, pero a pesar de ello, puede competir con cualquiera.

Todo ello ha impregnado nuestro modo de ser, de forma que, sin modales cortesanos, hemos hecho cocina de calidad y hemos generado formas culturales que definen a la sociedad vasca.

Y aquí aflora la figura de la *etxeokandre*, la mujer que cuida el fuego doméstico y se convierte en centro de la familia.

El fuego siempre ha tenido un contenido mágico. Por ello el herbero ha merecido siempre una especial valoración social. Ellos crearon la cultura del bronce y el hierro.

Intuyo que algo parecido ha pasado entre nosotros, con las *etxeokandres*. Controla el fuego doméstico, que da calor, luz y permite crear una cultura del bien comer. Una cultura que nos ha dado estabilidad.

La comida ha configurado al hombre y éste se ha batido en todo el mundo, buscando la sal, las especias, el té, o el azúcar. Nosotros importamos de América algunos alimentos y con ellos y lo que teníamos, hemos llegado donde estamos, sin peleas ni agresiones. Hemos hecho una cocina natural, armoniosa y sustanciosa, saturada de armonía y paz de espíritu.

La lección de Jesús Llona ha constituido un recorrido por esta coci-

na nuestra, que debemos conocer, cultivar y mantener, para no perder parte de nuestra identidad.

Muchas gracias Jesús Llona por tu aportación al acervo de conocimientos de la Bascongada, en un tema tan sugestivo como el de la buena cocina vasca.