

PALABRAS DE RECEPCIÓN

José María Aycart Orbegozo

Zorionak, Amigos Moco-roa y Lapitz.

Bienvenidos a la Bicentenario Sociedad Bascongada.

Antes de proceder a la imposición de las Medallas y a la entrega de vuestros títulos como Amigos de Número de esta Sociedad, me vais, y me van a permitir Amigos todos, una breve panorámica histórica de nuestra Sociedad en relación con la gastronomía o la alimentación, el tema esencial que hoy nos reúne aquí y que quizá convenga justificar.

Un gran historiador Amigo ilustre de esta Sociedad, Iñaki Zumalde, con motivo de unas jornadas en que la Cofradía Vasca de Gastronomía recordaba al Conde de Peñaflo-rida en el Segundo Centenario de su fallecimiento y para presentar al poeta y diplomático, Don José M^o Alfaro, redactó un interesante trabajo que llevaba por título: *“Cuenta de Comidas y refrescos de las Juntas Generales de Amigos del País”*.

En el citado estudio efectuó una curiosa investigación sobre los posibles gustos gastronómicos de los Caballeritos de Azkoitia

Decía el Amigo Zumalde:

“No se sabe mucho sobre los gustos gastronómicos de estos caballeros, pero si tenemos en cuenta el estamento al que

pertenecían, exquisitos en educación y con posibilidades económicas, no es aventurado suponer que sus mesas estarían bien surtidas, y que los gustos franceses tendrían su influencia, ya que con el vecino reino mantenían constantes relaciones”.

En el mismo estudio citaba una curiosa carta, hallada entre la correspondencia de Xavier Maria de Munibe, en la que éste alababa expresivamente la exquisitez de un plato de bacalao que había comido.

Terminaba su conferencia con el examen detallado de unas Cuentas que presentó el encargado de cocina, Matías López de Marañón, sobre el avituallamiento y consumo durante una de las periódicas Juntas Generales de la Sociedad Bascongada de los Amigos del País. En esta ocasión la reunión se había celebrado en Vitoria, en 1777.

Las “comidas y refrescos” se sirvieron durante los seis días y medio que duró la Junta y, para hacerse una idea más completa de la significación de los frios datos, conviene precisar que las consumieron cuarenta y una personas: 28 Socios, 7 alumnos y 6 criados y dependientes.

Entresacamos algunas cifras importantes de las referidas cuentas:

Pan español y francés

58 pollos a 4 rls.

70 pollos a 3 rls.

20 gallinas

1 ternera

1 carnero

75 y media libras de vaca

39 libras de carnero

65 perdices

2 pernils

10 conejos
 40 docenas de huevos
 4 celemines de garbanzos
 2 libras de perrechicos
 Congrio, merluza y sardinas
 20 libras de anguilas, truchas, atún y bacalao
 5 y media arrobas de melocotón
 Bizcochos, pastas, barquillos, dulces, almendras
 garrapiñadas.
 10 cantaros de vino clarete
 48 botellas de vino rancio
 41 botellas de vino de Liria (¿“Vino valenciano
 de Campo de Liria”?)
 10 botellas de fontañan
 22 botellas de Cabreton (¿“Vino de sables
 de lasLandas”?)
 43 botellas de Málaga
 30 botellas de “perfecto amor y anisete”
 6 libras de *caffé* y 3 de azúcar pilon
 31 libras de chocolate
 etc.....

Es indudable, y así lo manifiesta otro historiador de la Bascongada, que *“Munibe y sus Amigos, aprovecharon al máximo las nuevas ideas de la Ilustración y conocían lo que se cocía en el Siglo de las Luces, en donde hasta filósofos como Kant, se preocupaban por la gastronomía”*

Decía así:

“Relacionada con la gastronomía, vemos que una de las materias de esta esforzada labor de los Amigos, fue el que se llegase, por ejemplo, a conocer el valor alimenticio de la patata, las excelencias del chocolate, la fabricación de quesos y mantequillas, etc., así como nuevos métodos de cultivo, el mejoramiento de la ganadería y la arboricultura.

Que duda cabe que lo citado, así como el espíritu de alguno de sus estatutos, más o menos directamente, redundaron en mejorar nuestra alimentación y por tanto el arte culinario."

Dando un salto en el tiempo llegamos a los finales del siglo XIX.

En aquel momento fueron surgiendo en San Sebastián una serie de sociedades promotoras de cultura en los más variados aspectos y categorías. Ya existían en la Ciudad algunos otros centros recreativos de mayor o menor incidencia cultural, como el Gran Casino, el Círculo-Easonense o la Unión Artesana, pero vamos a fijar nuestra atención de manera especial y a partir de 1889, en cuatro sociedades que naciendo de un mismo embrión, se interrelacionaron y se sucedieron. Euskal Batzarre, Sociedad Easo, Sociedad de Bellas Artes y Sociedad Económica Vascongada de los Amigos del País.

En el seno de este movimiento cultural surge una figura curiosa, "*el muy afamado*", "*el muy sin rival restaurateur*", Félix Iburguren, tal como lo calificaban los cronistas de la época. En la Sociedad de Bellas Artes y, más tarde, en la Económica Vascongada de los Amigos del País, menudeaban los banquetes o cenas para celebrar, bien la apertura de la temporada de Conciertos, o el Homenaje a una ilustre figura del teatro o la entrañable "*despedida de soltero*" de un socio y amigo. Para preparar los brillantes Menús de aquellas celebraciones en las cocinas situadas en los sótanos del Palacio de Bellas Artes, en la calle de Euskalerría, siempre aparecía Iburguren (*Shishito*).

En 1895, el citado cocinero oficial de la Sociedad, en colaboración con el Secretario de la misma, Ramón Luis de Camio, planearon la publicación de una colección de Libros de Cocina, pero de la que únicamente apareció el primer volumen: "*La Cocina Práctica; tratado de recetas de comida de vigilia y colaciones*", trabajo que firmaban con un seudónimo ingenioso, *Ibar-Kam* (*Iburguren - Kamio*). El segundo título de la colección:

“*Tratado sobre postres de leche y huevo*”, no parece que llegara a ser impreso.

Con la Sociedad Económica Vascongada de los Amigos del País en plena actividad y paralelamente al funcionamiento de las Academias de Música, de Policía, de Taquigrafía o de Idiomas, se inauguró en Noviembre de 1901 la Academia de Cocina. La dirigían el ya citado Félix Ibarguren y Loreto Capella, primer jefe de cocina del Palacio Real. El impacto que causó esta curiosa Academia se propagó rápidamente.

Es indudable que la fama bien ganada de nuestra cocina no tiene su origen en una improvisación, sino en el estudio y en la experimentación, y en todo ello jugaron un importante papel la Sociedad Económica Vascongada de los Amigos del País, en su Segunda Época, y el gran cocinero Félix de Ibarguren, *Shishito*.

Pasaron los años, y la Sociedad, en sus distintas Comisiones, continuó su labor en el campo de la gastronomía. En Bizkaia se dieron firmes pasos y en Alava se impulsó la denominada Cofradía de la Patata, nacida en Zaluondo.

En San Sebastián, la “Cofradía Vasca de Gastronomía” dio sus primeros pasos en diciembre de 1960, en una reunión del Centro de Atracción y Turismo, presidida por su vicepresidente a la sazón, don Pedro Arana. En una comida que tuvo lugar en “Cañoyetan”, en septiembre de 1961, se esbozó su Reglamento y se nombró su Junta Directiva, de la que fueron inicial y sucesivamente presidentes, el doctor Bergareche y el señor Busca Isusi. En 1963 se publicó el primer *Boletín* de la entidad, inspirado en el formato y estilo del *Boletín de la RSBAP*.

Accediendo a la petición de la Cofradía, el Ayuntamiento de San Sebastián, el 27 de abril de 1964, acordó cederle por veinte años los locales del antiguo “matadero de aves”, sito en la subida del Castillo, por Santa Teresa, como sede de la Sociedad y para la instalación en ella de su comedor y anejos. La restauración y

reforma del edificio fueron proyectadas y dirigidas por el arquitecto, señor Iturriaga.

El 26 de enero de 1967, se aprobaron por el Gobernador Civil de Guipúzcoa, los estatutos de la Cofradía, redactados con arreglo a la Ley de Asociaciones de 13 de diciembre de 1966.

Desde aquellos iniciales momentos la RSBAP, importante factor en la creación de la Cofradía, tiene estatutariamente un puesto de vocal permanente en su Junta Directiva.

Este era, y es, el objeto social de la Cofradía:

“Los fines de la Cofradía son el estudio y la práctica de la gastronomía, considerada como ciencia y como arte; la defensa de la buena cocina y de la buena mesa, así como de todo cuanto con ellas esté directa o indirectamente relacionado; y tiene por misión particular el mantenimiento, por el ejemplo, de las tradiciones culinarias de la región vasca, y, concretamente, la conservación, mejora y propagación de los productos naturales y de los platos típicos de la misma.”

El 27 de Diciembre de 1991 fue inaugurado solemnemente en la sede de la Cofradía el denominado *Comedor Munibe*, en honor y homenaje al fundador de la Bascongada. Entonces se firmó el Convenio de Colaboración entre ambas entidades. La Cofradía pertenece a la RSBAP en calidad de Amigo Colectivo.

Numerosas personalidades han desfilado por las eficaces directivas de la Cofradía en el transcurso de su ya larga existencia. No es posible mencionar, sin riesgo de olvidos y errores injustos, la relación completa de sus miembros mas activos.

Ha llegado sin embargo el momento oportuno de que la Sociedad Bascongada proceda al nombramiento como Amigos de Número a dos importantes e incansables trabajadores, cumplidores esforzados y abnegados de los fines de la Cofradía. Lo hace en

reconocimiento de su labor y por entender que el fin último de su entrega es el amor al País.

Luis Mokoroa Segues, Gran Sukalde Jaun, y Juan José Lapitz Mendia, Vicepresidente, en atención a vuestros reconocidos méritos sois hoy recibidos como miembros numerarios de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.

Todos conocemos vuestra esforzada vida profesional y la Bascongada os recibe con los abrazos abiertos y la plena esperanza de que vuestra labor redundará en el mayor beneficio del País del que todos somos Amigos.

Ongi etorri.

LUIS MOKOROA

San Sebastián, 15 de junio de 2002

MAR, RÍO Y MONTAÑAS,
COMO NEXOS DE UNIÓN
Y...

NUEVOS EXTRACTOS

DE LA
REAL SOCIEDAD BASCONGADA
DE LOS
AMIGOS DEL PAÍS



Discurso pronunciado con motivo del Acto de Ingreso de
JUAN JOSÉ LAPITZ MENDIA

Suplemento 16-G del Boletín de la RSBAP

DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
2002

San Sebastián, junio de 2002



Juan José Lapitz Mendieta

MAR, RÍO Y MONTAÑAS, COMO NEXOS LINGÜÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS

Lección de Ingreso en la
Real Sociedad Bascongada
de los Amigos del País

por
Juan José Lapitz Mendia

San Sebastián, 15 de junio de 2002

Mis primeras palabras, obligadamente, han de ser de agradecimiento a la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País y a su director el querido amigo José María Urquia, por haberme concedido el gran honor de pertenecer a la multiseccular y prestigiosa institución, como miembro de número.

Lo considero como la máxima distinción que podía haberse otorgado en mi patria Euskadi.

El hecho de coincidir el ingreso con el de mi “compañero de fatigas” Luis Mokoroa, Gran Sukalde Jaun de la Cofradía Vasca de Gastronomía, tiene un significado que no quiero dejar en el tintero, pues entiendo que, con ello, se ha querido ensalzar la labor cultural de la Cofradía que, fiel a su nacimiento como una rama de la RSBAP, va camino del medio siglo de actividad, tratando de enriquecer la cultura gastronómica de sus socios y del pueblo vasco en general.

Agradecimiento, también, a quienes nos habéis querido acompañar en un día tan importante para nosotros.

La exposición, que da estado oficial a mi ingreso como miembro de número de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País, tiene dos condicionantes previos:

El primero que se limita, casi en exclusiva, al río Bidasoa, la bahía de Txingudi y su entorno, tanto por tierra y mar. Esta bahía que ha dado nombre, desde hace unos pocos años, a un proyecto de colectividad europea que comprende Hendaia, Irún y mi querida Hondarribia. ¡Que mis nietos la vean y disfruten! Se precisa de un espíritu integrador, difícil de conseguir en dos días. Pero no

hay que desfallecer, todo se andará, si somos tenaces, para que Txingudi pertenezca indistintamente al mar Cantábrico y al golfo de Bizkaia, para que los alcaldes de los tres pueblos (o un único regidor) puedan pasearse por las riberas con el bastón de mando en alto, derecho que tuvo, en tiempos, solamente el de Hondarribia, y que Larrun, Txoldokogaina, Aiako arria (o Batallau como le dicen los arrantzales de mi pueblo) y Jaizkibel, sean las cimas protectoras de este enclave singular de Euskadi.

La segunda condición es que no trato de hacer una tesis doctoral, sino una especie de introducción o invitación a estudios posteriores que certifiquen, desechen o corrijan las teorías que aquí expongo, muchas de ellas basadas en mi propia experiencia e intuición y otras recogidas de mi padre, Perico, que fue, durante cuarenta y seis años, secretario de la cofradía de Mareantes de San Pedro en nuestra ciudad natal.

UNIR Y SEPARAR

Es curioso observar como, en ocasiones, el agua une y en otras separa. Así diremos que los distintos puertos que se asoman a nuestro litoral están unidos por el mar Cantábrico o por el Golfo de Bizkaia, en cambio al referimos a Hendaia y Hondarribia diremos que están separadas por el río Bidasoa, sin parar mientes en que el significado de Hondarribia en euskera, es “vado de arena”, y una vado, antes y ahora, es un lugar de paso, o sea de unión.. El río no es un escollo difícil de salvar, y de ello puedo dar fe, ya que tan sólo con dos años (nacé en 1934), me permitió eludir las bombas que caían sobre el Casco Viejo de mi pueblo. Años mas tarde, cuando la situación política continuaba siendo difícil, con la frontera cerrada, gracias al río la confraternización entre el párroco hendayes y el hondarribiarra continuó como siempre y las visitas, a mantel puesto, con ocasión de las fiestas patronales de una y otra localidad no se interrumpieron.

Por cierto que, en una de ellas, se acuñó una nueva transcripción de las siglas V.S.O.P. que figuran en las etiquetas de las botellas de coñac. Tras el café, el abate hendayes puso a disposición de los invitados una de estas apreciadas botellas y sirvió, llenando unas minúsculas copitas que, a la sazón, estaban de moda. El párroco hondarribiarra, natural de Idiazábal, hombre de gran apetito y excelente paladar, tras degustarla, la apuró de un sorbo, con la esperanza de verla de nuevo llena. Pasado el tiempo, sin que le sirvieran una segunda ración, aguzó su ingenio y mirando fijamente a las siglas de la etiqueta, de pronto, dijo entusiasmado: "Ya he acertado a descifrar lo que significan esas cuatro letras", y, ante la cara de sorpresa de los comensales, espetó carcajeante "Virgen santísima otro poquito", palabras que tuvieron un efecto inmediato en el anfitrión, que se precipitó sobre la botella, para escanciar una segunda ronda.

Lo que decimos del agua, es válido a la hora de hablar de las montañas que, en ocasiones, marcan fronteras o líneas divisorias entre países (los Pirineos han sido la frontera natural entre Francia y España, salvo en tiempos del reino de Navarra que contó con la Merindad de Ultrapuertos, al otro lado de la cadena montañosa), mientras que un sentido de unión parece presidir cuando nos referimos a localidades que se asientan en las distintas vertientes de una misma montaña.

Antes de seguir adelante, quisiera dejar bien claro que a mi juicio no existen fronteras, tal como las entendemos, ya que son creaciones artificiales de los hombres para defenderse de hipotéticos enemigos o procurarse cuantiosos beneficios para las arcas propias, gravando la que debería ser libre circulación de mercancías. En buena hora la Unión Europea acordó la supresión de barreras entre todos los países que la integran y gracias a ello, Irún y Hendaia han dejado de ser ciudades fronterizas, apelativo que, por fuerza de la costumbre, se les sigue dando y que hay que desterrar.

La forma de entenderse los hombres en la mar es, fundamentalmente, por gestos y por voces cortas, expresadas a voz en cuello, para poder superar la distancia entre las embarcaciones, el murmullo del mar y el ruido de los motores de las embarcaciones. Hay una tendencia a acortar las palabras, incluso las frases, así un arrantzale hondarribiarra traducirá orilla de mar por “usterra”, contracción de “ur basterra”, ello, a mi juicio, habrá facilitado las distintas concomitancias de palabras, para denominar a algunos de los peces o mariscos a los que, a continuación me voy a referir..

La base de este trabajo esta en el primer artículo que escribí en el nº 8 del *Boletín de la Cofradía*, hace ahora 18 años, recogiendo la invitación del entonces presidente Felix Mokoroa, que en gloria esté, y padre del actual Gran Sukalde Jaun.. Se titulaba “Nomenclátor de peces y mariscos de Hondarribia ”.

En lo que concierne al tema que hoy nos ocupa decía así:

“Las aguas del Cantábrico, riquísimas en fauna marina, han sido camino abierto para que nuestros pescadores tomaran contacto con otros hombres, otras culturas, otros idiomas, y de estas relaciones quedaron, en cada puerto, dichos y voces, cuando no técnicas de pesca, aprendidos en el duro ejercicio profesional.

A una de estas facetas, la denominación de los peces, en el reducido ámbito de mi pueblo, voy a dedicar estas líneas, haciendo advertencia que el trabajo de anotación de nombres lo debo a mi padre.

Existen, cuando menos, una veintena de nombres, empleados por los arrantzales de este puerto, que se diferencian de los aplicados a los mismos peces o mariscos en el resto del litoral guipuzcoano, algunos de ellos derivados del francés o del euskera laburdino, algo obvio, dada la relación que siempre ha existido entre los marineros de uno y otro lado de la muga, que hasta

utilizan el mismo estuario del Bidasoa, para fondear sus embarcaciones.

Dos son los ejemplares de la familia de los traquínidos, comunes en nuestras aguas, el "draco", excelente comestible que todos conocemos por el nombre de sabirón, y el "vipera", de pequeña talla, que, al igual que su pariente, tiene una espina venenosa en el dorso, que da más de un susto a los bañistas, ya que, el habitat de este pececillo es la arena, justamente donde rompen las olas, a este ejemplar le llamamos "xakatia", totalmente diferenciado del "xabirón" que recoge Vicente Laffitte en su "Ensayo metódico de un catálogo de los peces, crustáceos y radiados mas comunes de la costa cantábrica" (San Sebastián 1935).

Bastanga llamamos a la raya de larga y ponzoñosa cola, pez al que los ingleses denominan "skate", de indudable afinidad fonética con nuestro "xakate".

El cabracho, del que he llegado a recoger hasta medio centenar de denominaciones, en el vocabulario empleado por los pescadores del litoral peninsular e insular español, en Hondarribia, y solamente aquí, se le denomina "sakarallua", que guarda total concomitancia con el "sakaraila" laburdino. Quizá no tenga nada que ver, pero me llama la atención esta raíz "saka-xaka" que empleamos para llamar a los peces que tienen espinas ponzoñosas que pueden herirnos. Apunto que el diccionario vasco castellano de Isaac López Mendizabal, traduce la voz "sakail " por tajo o herida.

Entre nosotros son muy apreciadas las lubinas de pequeño tamaño, con piel moteada, la "labrax punctatus" de Günther, que conocemos como "lupi pika", con total afinidad al "pika" laburdino.

No me pregunten por qué, a los berberechos que antaño infestaban los arenales del estuario bidasotarra, aquí, arrantzales

y terrícolas, les hemos llamado “txirla pottorra”, haciendo buena la concomitancia entre los moluscos bivalvos y la parte más íntima de la anatomía femenina (“pottorro” en euskera). Apuntemos solamente que estas connotaciones pueden encontrarse, también, en el lenguaje de nuestros hermanos franceses, que ha este molusco le llaman “la coque”, que en lenguaje coloquial puede traducirse como castaña.

Por exigencias del programa esta disertación, no debe pasar de los treinta minutos, los veinte que me quedan, tras este aperitivo, los he programado a modo de menú. Comenzaremos por hablar de unos mariscos: las lanpernas, continuaremos por dos pescados: el besugo o “arrosela” y el “mushu martin”, pasaremos a un pastel de verdura y embutidos el “aza xukua” saratar, que se corresponde con el pastel de berza baztanés, seguiremos con un plato de carne, la “haxua” laburdina, prima hermana de la fritada bidasotarra, para terminar con unas dulcerías: los macarrones.

LANPERNA- L'OPERNE

Parece que fuera ayer cuando las mujeres de la Marina hondarribiarra recorrían las calles, con las cestas apoyadas en la cadera, gritando “Lanpernak bero beroak”. Los percebes recién cocidos, se mantenían tibios, durante el recorrido, gracias a un gran saco de arpillera que los cubría y al paño blanco que, para dar mejor aspecto, tapaba el todo.

Hondarribia tuvo, hace muy pocos años una tradición gastronómica que quizá pudiera volver, si la política de conservar la naturaleza diera sus frutos. Nativos y visitantes que acudían a la ciudad a contemplar los desfiles procesionales, especialmente el de Viernes Santo, corrían, una vez finalizados los actos litúrgicos, a sentarse en los bares, para despachar humeantes fuentes de

percebes, que según una benévola interpretación de las leyes del ayuno y abstinencia, no las quebrantaban.

Hay una razón que facilitaba esta costumbre, la situación lunar, siempre la misma en esta festividad religiosa, que hace coincidir las mareas mas bajas del año en estas fechas, permitiendo la captura en lugares inaccesibles en otras épocas del año. Téngase presente que hasta hace medio siglo no estaba popularizada la pesca submarina. Yo recuerdo haber ido, durante varios años, la mañana del citado día, a cogerlos a la roca de la Virgen en Biarritz, lugar sin mayores riesgos, que nos permitía, en un par de horas, hacemos con un botín de varios kilos, a sabiendas, que los que allí crecían sobre roca arenisca, no eran tan buenos como los que se aferran a otro tipo de rocas del litoral, dicen que los que viven sobre rocas ácidas o silíceas son mejores que los procedentes de rocas básicas o calcáreas, pero la ilusión de obsequiar a los amigos, con tu propia pesca, superaba, en aquel entonces, problemas de calidad.

Para mejor comprender la similitud de las voces lanperna y l'operne¹, voy a hacer una descripción de este crustáceo.

Pertenece a la rama de los artrópodos (del griego “arthron”= articulación y “podos”= pie). Y a la sub-rama de los mandibulados o antenadas, en su caso las antenas se corresponden a los cirros. Se encuentra dentro de la clase de los crustáceos y a la subclase de los estomostráceos. Esta clasificado dentro del orden de los cirrípedos, del latín “cirrus”= filamento y “pedis”= pie., de la superfamilia de los lepadomorfos que en griego significa que tiene estructura en escamas y finalmente esta encuadrado en la familiade los pollicipes, del latín “pollicis” = pulgar y “pedis” = pie.

Cada ejemplar se compone de un pié o pedúnculo aferrado a una roca desde que la larva “cypris”, que ha permanecido en

1 Voces con las que se conoce los percebes al sur y norte del Bidasoa respectivamente.

libertad, al llegar a su estado adulto segrega una especie de cemento y se fija, con él, al lugar en que pasará toda su vida. Y la cabeza o capítulo que encierra todos los órganos vitales y los cirros especie de barbillas y está protegida exteriormente por veinte plaquetas o uñas.

El conjunto semeja al dedo gordo del pié, de ahí su primer nombre científico "Pollicipes" que como acabo de decir significa precisamente eso. La segunda denominación científica "Cornucopiae" quiere decir cuerno de la abundancia. Existe una gramínea en Oriente llamada cornucopia, que se asemeja al percebe cuando sus uñas están abiertas y los cirros extendidos.

A este marisco lo llamamos en castellano percebe. Según Corominas la voz provendría de la alteración de "pollicipes" en "polcebede", de ahí a polcebe y finalmente a percebe.

El nombre común en francés es "pouce pied", traducción directa del latín, dedo gordo del pie. En algunos lugares de Bretaña se llaman también "pied de biche" (pie de corzo) por su similitud física.

Conocido como "Goose bernacle" en inglés, "gemeine entenmuschal" en alemán y "lepas" en italiano. Vemos que no hay referencia alguna entre los idiomas que nos rodean a las voces lanperna y operne, con las que le conocemos en este rincón del Golfo de Bizkaia. ¿De dónde pueden venir estos vocablos de tan gran similitud?

Resurrección María de Azkue registra "anperna" como "percebe, crustáceo vizcaino" y "lanperna" su equivalente en Gipuzkoa, añadiendo que son voces arcaicas, posiblemente derivadas del nombre de un peñón existente entre Lekeitio y Ondarroa, llamado Anpernarri, donde proliferaban los percebes. ¿Dio la peña el nombre a los mariscos o dieron estos el suyo al roquedal en que vivían felices?

Queda claro que “perna” es elemento común entre lanperna y operne, En griego y latín “perne” sirve para designar al tocino y por extensión a todo lo que significa grosor, según nos apunta Gilbert Desport en “El percebe-L’operne”.

Plinio el Viejo en su Historia Natural emplea la palabra “perna” como sinónimo de “pinna” variante greco latina que quiere decir “brazuelo o jamoncito de mar” El sabio canónigo y lingüista, euskaldun, Pierre Lafitte apunta la palabra griega “halo-perna”, cuya traducción literal sería “jamón de mar”, ya que el prefijo “halos” significa sal.

Opernarits para los gascones, operne, para los euskaldunes continentales y lanperna para los peninsulares, he aquí una coincidencia lingüística que se da en este reducido espacio de nuestra geografía

Con nombre de procedencia griega o bizkaitarra, estamos ante unos de los mariscos con más genuino sabor a mar.

Atendiendo exclusivamente a la cuestión gastronómica, qué percebes son los mejores ¿los largos o los cortos? Quiere el dicho gallego que deben ser como “carallos d’home”, desconozco la longitud media del miembro viril de los gallegos, pero, los vascos, preferimos las lanpemas adheridas a rocas, que en la bajamar sobresalen del agua, que están continuamente batidas por las olas y que su crecimiento va más en anchura que en longitud. Estas son los mejores. A diferencia de los gallegos, preferimos la “lanperna motza”, del tamaño del pulgar de una persona adulta, con los bordes de las uñas bien rojos.

Rindámosle culto, con un adecuado tratamiento culinario, este que os propongo, el mismo que se emplea en nuestra Cofradía.

“Se pone a calentar agua con un vasito de vino blanco y unos 35 gr. de sal por litro de agua. (Si empleamos agua de mar, la mejor a la hora de cocer mariscos, no necesita adición alguna) Cuando el agua hierva se echan los percebes previamente lavados.

En ese momento parará el hervor, al volver a hervir se deja de uno a cinco minutos, según el grosor de las piezas. Los que quieran un punto alto de sal pueden dejarlos un ratito en el agua (no mucho ya que se cocerían demasiado), pero los que los prefieran poco salados, deberán sacarlos del agua inmediatamente. Se les pasa a un recipiente colador, en el que se les deja escurrir, luego se colocan en una fuente, tapándolos con una servilleta para que se concentre en ellos el vapor, lo que hará que al comerlos, se separe fácilmente la piel del pedúnculo que cubre su exquisita carne”. Hay partidarios de comer los percebes calientes, otros los prefieren fríos. Nosotros, nos ponemos en el justo medio y aconsejamos comerlos tibios.

De una receta en verso apuntamos este sabio consejo:

Como fin de receta,
no los comáis jamás sin servilleta
Que os tape todo el busto,
si queréis evitaros un disgusto.

Un buen vino blanco seco será el acompañamiento ideal. Yo, haciendo patria, me decanto por un txakoli de cepas “ondarribi zuri”... ¿Os habéis parado a pensar que, hasta principios del siglo pasado, al vino D.O. Irouleguy, elaborado al otro lado de Izpeguy, le llamaban “xakoli”?

EL BESUGO O ARROSELA

Si preguntamos a un euskaldun parlante, el nombre del besugo en euskera, nos responderá, indefectiblemente: “bishigu”... salvo si se trata de un hondarribiarra, que responderá “arro-sela”.

Hagamos un pequeño estudio del que, hasta hace pocos años fuera el protagonista de las cenas de Nochebuena, visitante de

nuestras costas desde Sta. Catalina (25 de Noviembre) llamada la santa besuguera, hasta San Blas (3 de Febrero) "besugo atrás", pasando por San Antón (15 de Enero) fecha en que la avalancha era tal, que se acuñó el dicho "besugos a montón".

El besugo pertenece al genero *Pagellus* y a la especie de los espáridos. Distintos científicos le han dado diversos nombres (hasta diez), quedémonos con el mas afín a nosotros "*Pagellus cantabricus*".

Su cuerpo es oval, alto y más o menos comprimido, con una longitud que oscila entre los 20-40 cms., pudiendo, en ocasiones, superar el medio metro. Su peso normal se encuentra entre uno y dos kilos.

La cabeza termina en un hocico bastante chato y una boca mediana tapizada en su interior con una mucosa de color rojo amarillento. En la cabeza destacan los ojos de gran tamaño.

El color es grisáceo rojizo, más oscuro en el dorso y plateado en los flancos y el vientre. Es característica la mancha negra situada en ambos flancos al iniciarse la línea lateral, que gana en intensidad a medida que el ejemplar avanza en edad.

El nombre de besugo es de origen incierto, pero parece que tal denominación proviene de sus ojos abultados, que en ocasiones dan la sensación de estar un tanto vueltos, hasta el punto que, en castellano, se moteja "ojos de besugo" a la persona que los tiene saltones y un tanto desviados.

Una de las teorías apunta que la palabra puede ser derivación del gascón "beuc" que quiere decir bizco y que de este idioma pasó al castellano y luego al catalán. Pero hay que tener presente que en marroquí y argelino le llaman "besûq" y hay quien nos recuerda el parecido con el persa "buzurg". Pero dejémonos de mas disquisiciones y vayamos a nuestro arrosela.

El besugo tiene una morfología similar a la dorada, de la que se diferencia fundamentalmente en que aquel tiene un color rosáceo, mientras que ésta, aparte su cabeza de un acentuado color dorado, que le da el nombre, luce un cuerpo plateado.

Pues bien a la dorada los franceses la llaman, “dorade” o “vraie dorade”. Y al besugo, para distinguirlo de esta “verdadera dorada” le llaman, “la dorade rose”, de ahí a arrosela, por ese afán de acortar los nombres y posponer el artículo al final de la palabra por parte de los pescadores euskaldunes, no hay mas que un paso.

EL LEGENDARIO PEZ DE SAN PEDRO O MUSHU MARTIN

El nombre científico del pez que nos ocupa, ahora, es “Zeus faber”. De entrada se nos presenta con el nombre del dios supremo de los griegos, quienes le consideraban soberano o padre de todos los dioses. Quizá por ello, el cristianismo lo asumió como propio, creando en su entorno un sin fin de leyendas. Repasemos algunas de ellas, advirtiendo que todas giran en torno a la mancha oscura que dispone nuestro protagonista, en ambos flancos, detrás de la aleta pectoral.

Se dice que estando San Pedro pescando en el mar, aburrido de no pescar mas que esta variedad, tomó un ejemplar entre sus dedos pulgar e índice y lo devolvió al mar, dejándole impresas sus huellas. Por los mismos derroteros van quienes aseguran que el apóstol se dio cuenta que uno de los pescados que había capturado emitía unos dolorosos gemidos, por lo que, compadecido, lo lanzó al agua dejándole sus marcas digitales. Creen otros que habiéndole exigido a San Pedro el pago de un impuesto al Cesar romano, introdujo su mano en las aguas, y sacó este pez, que llevaba en su boca una moneda con la que pagó el tributo, soltándolo vivo a continuación, pero con la impronta de los dedos sobre su piel.

Todas estas leyendas justifican su nombre relacionado con San Pedro, el apóstol pescador.

No es difícil que un ejemplar adulto del pez de San Pedro, tenga capacidad de albergar en su cavidad bucal una o varias monedas, ya que una de las curiosidades es que incubaba la puesta en el interior de la boca, y a ella acuden a refugiarse los alevines, los primeros días de su vida, para protegerse de otros depredadores.

Tiene el cuerpo alto, forma redondeada, con crestas dorsales muy alargadas y color gris amarillento. De esta breve descripción se desprende otro de los nombres por los que se le conoce: gallo, ya que sus crestas nos recuerdan a las del rey del gallinero y su forma y color evocan a la moneda antigua que se conoció como ochavo.

Pero resulta que el Pez de San Pedro, gallo (gallo Cristo en Canarias) u ochavo, en el Cantábrico, desde Galicia hasta nuestras aguas se le llama Pez de San Martín, Señor Martín, Martiño o Monsieur Martín. No me pregunten que relación puede tener este pez con el santo obispo de Tours, que cobró fama cuando siendo legionario compartió su capa con un mendigo. Razones debe haberlas cuando nuestra cofradía lo designó como su patrono y hay decenas de iglesias en Gipuzkoa bajo su advocación.

En euskera hemos seguido la tendencia de nuestros hermanos de costa, y le llamamos "Mushu Martín" ¿De donde viene el "Mushu"? Sabemos que en euskera esta voz significa beso, pero también cara, nariz, labio, u hocico en los animales. Es indudable que estamos ante un ejemplar marino de destacado hocico, y quizá esa sea la justificación del nombre.

Yo en cambio opto por pensar que proviene de la derivación Monsieur-monsiu-mushu.. No es mas que una suposición y acata-ré, con todos mis respetos, mas estudiadas valoraciones.

Antes de pasar a otro de los puntos de mi disertación, quisiera indicar a quienes no conocen este pescado en la mesa, que es exquisito y que de su estrecho cuerpo se sacan unos filetes que recuerdan a los del lenguado y que pueden tener la misma aplicación culinaria.

Si hasta ahora hemos tratado de temas lingüísticos relacionados con la gastronomía, en esta última parte, voy a hacer una pequeña comparación entre preparaciones que guardan similitud entre Iparralde y Egoalde.

AZA XUKUA Y PASTEL DE BERZA

Sara esta situada en las estribaciones del monte Larrun: prominencia que orienta a los pescadores del litoral, incluso a los de esta villa laburdina que contaron con un puerto (hoy barrio Portua) en el que atracaban las embarcaciones que, desde Ciboure, subían, siguiendo el cauce del Nivelles o Urdazuri.

Se dice que el núcleo inicial de la villa, fue el barrio de Eyalar a cuyas afueras se halla la iglesia de Santa Catalina. También me contó, el que fue gran amigo, Paul Dutourniere que en gloria esté, que Sara llegó a ser la localidad europea con más kilómetros de frontera con otro País, hasta que la segregación del barrio de Cherchebruit (Busca ruidos) le impidió de gozar de este privilegio, que suponía una importante ayuda estatal, al erario municipal.

De aquellos tiempos primitivos, queda el recuerdo de que, a pesar de tener, actualmente, una hermosa parroquia bajo el patronazgo de San Martín, donde están enterrados Axular y Paul, las fiestas patronales se celebran en honor de Santa Catalina el 25 de Noviembre.

Tal como me contó, he hizo degustar, el que fuera durante muchos años el alcalde del pueblo, ese día se acostumbra a comer

“aza xukua”. Plato de temporada, sabia combinación de lo que en esa época del año producen las huertas (la berza), el gallinero y los productos de la matanza.

La receta es la siguiente:

Para cuatro comensales, hemos de tener una berza hermosa, de hojas bien prietas, que pese, una vez limpia, cuando menos medio kilo. Se filetea y pica hasta reducirla a trozos menudos y se echa en un puchero con agua hirviendo, sal y unas gotas de aceite. Se incorpora un codillo de jamón. Se remueve con frecuencia, hay que tener presente el dialogo entre cocinera y berza. Aquella le pregunta: ¡Berza ¿por qué no te cociste?! Y ésta le responde “Por que no me removiste”. Una vez que la verdura esta bien tierna, se retira el codillo y se escurre la berza.

Batir cuatro huevos, extraer la carne picada del interior de cuatro salchichas blancas, mezclar huevos, carne y berza. Verter esta masa en un molde untado en grasa, ponerlo al baño maría, dentro del horno, durante unos 45 minutos. Retirar cuando observemos que al pinchar con un palillo, este sale completamente seco.

Desmoldar y adornar con el codillo cortado en trocitos y con 200 gr. de morcilla Y otros tantos de txistorra fritos.

Puede constituir, perfectamente, un plato único.

Por vecindad en el valle del Baztán que linda, con la localidad laburdina, se acostumbra a hacer un pastel similar, en el que el detalle diferenciador puede ser la presencia de unas “chulas” (lonchas de tocino de cerdo) fritas.

HACHUA Y FRITADA

Desde Ezpeleta hasta Hendaia, pasando por Senpere, se guisa un plato festivo de carne, que lo he visto escrito: Hachua, hatxua, haxoa, axua, atchua. Entiendo que se trata de un galicismo, derivado de la voz francesa “haché”. que quiere decir: “cortado o

picado”. Estamos precisamente ante un guiso en el que se presenta la carne bien cortada en trozos regulares, que puede ser ternera o vaca, según el lugar en que se haga.

Es un plato típico que los ezpeletarras hacen suyo, debido a la incorporación como ingrediente singular, y que le da una viveza especial, de pimiento molido picante, procedente de las huertas de la localidad laburdina. Los senperetarras aducen que el mejor es el que se guisa en sus cocinas ya que se emplea carne de buey, normalmente más sabrosa que la de ternera.

Se trata de una preparación a base de la citada carne que se saltea con jamón, pimientos verdes, cebolla, ajos perejil y se deja cocer luego de haberle agregado un buen vaso de caldo y salpimentado convenientemente.

Curiosamente a esta receta en Hendaia la conoce como “fritada”, exactamente igual que en la cuenca bidasotarra, desde Lesaca hasta Hondarribia, siendo plato festivo muy apreciado.

El Diccionario de Casares define, así, la voz fritada “Conjunto de cosas fritas. Guiso parecido al pisto”. El Diccionario editado por nuestra Cofradía es mucho más preciso.

Además de la versión oficial, apunta otras tres: “Guiso de pimientos tiernos cortados en pequeños trozos mezclados con tomate”. Haciendo referencia al léxico propio de Marcilla y su comarca, dice: “El pimiento picado en crudo y puesto en conserva”.

Curiosa definición, puesto que en este caso no hay fritura. Y finalmente “Guiso de carne, cebolla y pimientos, con el que, en Hondarribia y zona del Bidasoa, se obsequiaba a los invitados”.

Mi padre me comentó que en la primera mitad del siglo pasado, cuando él empezó a ejercer su cargo en la Cofradía de pescadores, en los banquetes, con motivo de la festividad de Santiago, conocida como “kutxa entrega”, tras la toma de posesión del nuevo “Abad nagusi”, patronos de embarcaciones y autoridades invitadas, despachaban suculentas cazuelas de “fritada”, este

plato se servía también cuando se trataba de obsequiar a alguna personalidad que visitase la Cofradía. Años más tarde, yo fui testigo de las comidas que celebraban los tripulantes de las embarcaciones con sus patrones, para rendir las cuentas anuales. Esta comida tenía lugar el 24 de Diciembre. Las largas mesas de la Hermandad y otros bares se llenaban y en todas ellas, como plato principal, se servía fritada. Por razones que desconozco, la costumbre fue decayendo y hace diez años nadie hablaba de fritada en mi ciudad. Se conservó, sin embargo, en Lesaka, principalmente en el restaurante “Kasino”, donde esta ofertada en la carta-menú.

La Sociedad Goxoki fundada en Hondarribia en 1947, organizó con motivo de sus bodas de oro, un concurso local de fritadas, con el animo de recuperar una receta y unos hábitos culinarios muy arraigados en la localidad. Y en esas sigue ya que el certamen tiene continuidad, la participación aumenta y es posible que en la edición de este año se celebre, un fin de semana de la fritada.

Como quiera que van a degustarla dentro de unos minutos, voy a extraer el “modus operandi”. Hay que seleccionar una buena carne de vacuno, si es posible espaldilla. Limpiarla de nervios y cortarla en dados menudos. Saltearla en una sartén con aceite de oliva, cebolla fileteada, cuando haya tomado color, pasarla a una cazuela. En la misma sartén dorar la carne y unirla a la cebolla. Mojar con un vaso de vino blanco, dejar que se evapore el alcohol, cubrir con caldo de carne. Incorporar unos pimientos morrones asados, pelados, despepitados y cortados en tiras. Dejar que el todo se haga a fuego lento, de forma que cebolla y pimientos se deshagan quedando como una salsa espesa y la carne resulte tierna y jugosa. Antes de servir, rectificar el punto de sal, si es preciso, teniendo en cuenta que el caldo habrá hecho su aportación.

Espero que sea de su agrado.

MACARRONES

Como guiño hacia Azkoitia, en cuyo Palacio de Insausti espero que un día, no muy tarde, volvamos a reunirnos, voy a finalizar mi disertación hablando de los macarrones.

Para el común de los mortales, esta voz nos lleva al plato de pasta italiana internacionalmente conocido. Hago gracia de adentrarme en la etimología de la palabra, para centrarme en una similitud que se da a uno y otro lado del Bidasoa, los macarrones de la pastelería Presalde de Azkotia y los “macarons” de Adam de S. Jean de Luz, deliciosas pastas a base de almendra, clara de huevo y azúcar.

Curiosamente en Azkoitia hemos tomado, posiblemente por esa buena relación entre vascos, una voz francesa, ya que en castellano a esta dulcería se le llama mostachón.

En esta ocasión si podemos decir con documentación en la mano que los “macarons” laburdinos gozan de más de tres siglos de antigüedad. Quien se acerque a degustarlos en la Plaza Luis XIV recibirá impresa en el envase la noticia siguiente: S. Juan de Luz el 8 de mayo de 1660, se preparaba para recibir al rey, que había elegido la iglesia de la localidad para casarse con María Teresa. Todas las casas estaban decoradas. El rey y su séquito se alojaban en el castillo propiedad del armador Haraneder. Los comerciantes acudieron allí para ofrecerle regalos de bienvenida. El señor Adam, que tenía su obrador a dos pasos del castillo, envió a la más guapa y gentil de sus empleadas, Gachucha, con una fuente de sus suculentos macarons de almendra. Por la gentileza con que se desenvolvió la joven, la reina madre le regaló un rosario de cuentas de cristal engarzadas en oro, que la familia Adam guarda como un tesoro, ya que Gachucha terminó casándose con el sobrino del patrón y su descendencia continúa al frente de la confitería elaborando, con la misma fórmula multisecular, estas piezas de la repostería vasca, que tienen reflejo en Azkoitia.

Muchas gracias a todos por la paciencia que han tenido al aguantar esta perorata que, obligadamente, tenía que versar sobre temas gastronómicos y hacerlo a la hora en que nuestros estómagos están demandando carburante, es un doble sacrificio. Eskerrikasko biotz biotzetik.

BIBLIOGRAFÍA

- Diccionario crítico-etimológico castellano e hispánico. J Corominas-J.A Pascual
- Diccionario ideológico de la lengua española. J.Casares
- Diccionario del Español actual. Seco, Andrés y Ramos
- Diccionario Vasco Castellano Isaac López Mendizábal
- Diccionario Castellano Vasco. Plácido Mugica Berrondo
- Enciclopedia General ilustrada del País Vasco. Auñamendi
- Euskalerrriaren Yakintza. Resurrección María de Azkue
- Le petit Larousse
- Diccionario enciclopedia de gastronomía vasca
- Diccionario de Gastronomía. Carlos Delgado
- Nuveau Larousse Gastronomique
- Ensayo metódico de un catálogo de los peces, crustáceos y radiados mas comunes de la costa cantábrica. Vicente Laffitte, .
- Peces de mar y de río. Roberto Lotina Benguria
- La cocina vasca. Juan José Lapitz
- L 'Operne El percebe. Gilbert Desport
- La cuisine du pays, Simin Palay
- La cuisine des Trois B. Irene Labarre.
- La gastronomía en los caminos de Santiago, por Gipúkoa. Xose Antonio Vilaboia
- Repostería Vasca. José María Gorrochategui
- Boletines de la Cofradía Vasca de Gastronomía