

AYER Y HOY DE LA COCINA VASCA. LA ALIMENTACIÓN DEL VASCO

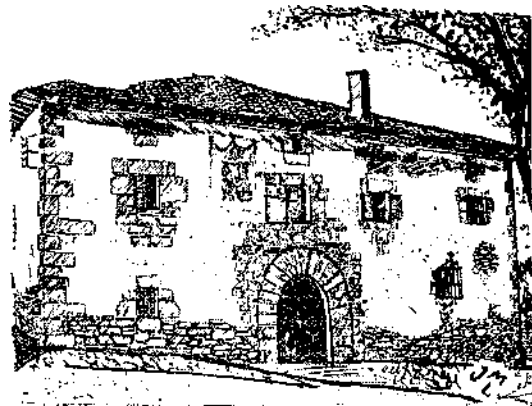
KARLOS ARGUIÑANO

¿Qué sería de nuestra gastronomía sin el *marmitako*, el *bonito con tomate*, la *salsa vizcaína* o el *talo con chorizo*? Platos mundialmente conocidos, que identifican a la cocina vasca, y en cuya elaboración entran como ingredientes principales, muchos productos traídos del continente americano: tomate, patatas, pimiento, maíz, etc... La cocina vasca, en efecto, ha asimilado perfectamente los productos americanos que en diferentes épocas fueron entrando en la agricultura, primero, y en la tradición culinaria de Euskal Herria, después, hasta tal punto que hoy no podemos imaginar nuestra gastronomía sin ellos.

Pero, evidentemente, no siempre fue así. El clima y la complicada orografía del País Vasco han obligado al hombre de estas tierras a luchar a brazo partido con la Naturaleza. Le han obligado a ser muy activo y trabajador. Su tremenda actividad como pescador, leñador, labrador, etc..., le obligó a recurrir a comidas fuertes; pero la escasa variedad de productos autóctonos no le permitió desarrollar una cocina rica y variada, y hasta se podría afirmar que fue pobre. Pero, incluso en estas circunstancias, la gastronomía estaba ya presente en la vida cotidiana del vasco, quien siempre ha sentido la enorme necesidad de cocinar, de comer en grupo, y de hablar de la comida.

¿De dónde nace esta unión del vasco con la gastronomía?. Guipúzcoa y Vizcaya, desde el punto de vista agrícola, fueron tradicionalmente pueblos pobres. Abundaban ciertamente las manzanas, con las que se preparaba la sidra; y solo una variedad de uva, la *hondarribi*, podía crecer a pesar del poco sol, dando lugar a la producción de un vino muy típico del País Vasco, el *txakoli*. En nuestros días, gracias al mejor cuidado en su elaboración, se ha visto revalorizado su consumo; es un vino joven de calidad, que es necesario probar en cualquier visita a Euskal Herria.

Otro recurso de la cocina vasca tradicional, como lo es también en nuestros días, era la mar. La experiencia marinera y las técnicas náuticas desarrolladas por los marineros de esta tierra, como es bien conocido, fueron unos elementos básicos en la época de los Descubrimientos. La imagen de los arponeros vascos es ya leyendaria. La pesca de la ballena era practicada por los vascos desde el siglo XIII, cuando capturaban la ballena vasca (*Balaena Biscayensis*) en aguas del Cantábrico. Desde el descubrimiento de América, la pesca de este cetáceo, junto con la del bacalao, en los ricos bancos de Labrador y Terranova, cuyos vestigios arqueológicos creo que se tratan en este mismo Congreso, constituyó una actividad muy importante de los vascos en el Nuevo Mundo. No obstante, los vascos no utilizaban la ballena para su consumo, sino que les sirvió para intercambios comerciales, especialmente con Francia. No ocurría lo mismo con el bacalao, que los vascos supieron aprovechar como ningún otro pueblo, lo mismo que otros pescados de su rico litoral, como la sardina, el besugo, el chicharro, el bonito, y algunos otros de sus ríos como el salmón.



-Casa de Arguiñano (valle d(Guesalaz-Navarra).

La cocina vasca, como ocurría con muchos otros pueblos de Europa, se enfrentaba a un gravísimo problema: muchas veces se veían obligados a consumir los alimentos de origen animal (carnes y pescados) en mal estado de conservación, cuando no se desperdiciaban grandes cantidades en los almacenes porque se pudrían. Era, pues, necesario añadirles sustancias muy olorosas, las especias, que además de conservar los alimentos les daban un mejor sabor. Las especias tenían que traerse de lugares muy lejanos, desde el Oriente, y es muy conocido el hecho de que la expansión europea de los últimos siglos de la Edad Media tuvo como uno de sus principales motores la continuidad de este comercio, ya que la presencia de los turcos otomanos en el Mediterráneo había estrangulado y dificultado las rutas tradicionales. Portugueses y castellanos, por diferentes vías, buscaron entonces afanosamente nuevas rutas para llegar a las Indias. Colón descubrió América y, con ella, algunas especias, pero no las apetecidas tradicionalmente. La primera vuelta al mundo, que continúa la idea del Almirante de llegar a la India navegando hacia occidente, tiene entre otras muchas motivaciones la búsqueda de estos productos, absolutamente necesarios para la cocina, y que se habían convertido en un símbolo de riqueza y poder en todo el mundo. A un hombre de Guetaria, Juan Sebastián Elcano, le cupo la gloria de circunnavegar por primera vez el globo terráqueo.

El descubrimiento de América y de los productos agrícolas originarios de ese continente revolucionó la alimentación y la gastronomía de toda Europa, y concretamente, la del País Vasco, hecho cuya importancia trato de resaltar en esta conferencia. Desde mi perspectiva de un profesional de la restauración me parece, pues, una idea muy feliz haber organizado este Congreso, que trata de poner en relación el descubrimiento y la colonización de América con la alimentación y la gastronomía. Los vascos no fueron una excepción. Alimentos como las alubias, el maíz, las patatas, los pimientos, fueron introducidos en su dieta diaria y pasaron a ser inquilinos habituales de las despensas y los hórreos vascos. Con su popularización, ayudaron a paliar el hambre de esa época y a enriquecer la alimentación de la gente de Euskal Herria. El cambio fue lento pero progresivo.

La alubia constituye hoy uno de los ingredientes básicos de muchos de los platos típicos del País Vasco. Es tal la importancia de este producto, que se puede afirmar que los vascos rinden un auténtico culto a la alubia. O, mejor dicho, a las alubias, porque ha enraizado tanto

esta planta en el país, que cada comarca tiene su propia variedad peculiar. Las más conocidas son las de Tolosa, ponderadas por los guipuzcoanos, y las de Guernica, alabadas por los vizcaínos; lo mejor, sin duda, es probar ambas para comprobar que todos tienen razón. Lo importante es prepararlas siempre con fundamento para que sean ricas-ricas.



Hórreo u garaixe de Ibargue (Echevarría-Vizcaya).

Casi lo mismo se puede decir de los pimientos. ¿Qué sería de muchos platos típicos de nuestra tierra sin los pimientos verdes y rojos? La *piperrada* es una buena muestra de ello: en este plato el pimiento (*piper* en euskera) se transforma, de guarnición otras viandas o de un simple complemento culinario, en un plato sustancioso y original.

El tomate también constituye hoy un elemento imprescindible en muchas recetas gastronómicas vascas, piénsese por ejemplo en el *bacalao a la vizcaína*. Sin embargo, se introdujo muy tardíamente en la gastronomía, porque al principio fue considerado un alimento para pobres. Pero ahora nos quitan el tomate y nos ponen en un verdadero aprieto a los cocineros.

Algo por el estilo ocurre con la patata, que tardó muchísimo en introducirse en la alimentación de los pueblos europeos. A algunos, como a los alemanes y a los irlandeses, les salvó del hambre en situaciones verdaderamente críticas. En el País Vasco, la patata también se introdujo bastante tardíamente, aunque sin la radicalidad de esos otros países, y llegó a constituirse en un complemento insustituible en muchas recetas de su gastronomía, sobre todo si se trata de una de sus variedades mejor conocidas y más apetecidas, la patata alavesa. En la costa este tubérculo se une con el tradicional bonito para crearse uno de los platos más completos: el *marmitako*. No sé que fundamento puede tener

una versión que corre por estas tierras sobre el origen de la *tortilla de patatas*. Se cuenta que, después de la batalla de Vitoria, en su precipitada huida, los franceses vencidos volcaron y abandonaron los carros de su avituallamiento, con huevos y patatas. Las situaciones críticas aguzan el ingenio: la gente del lugar, para aprovechar este valioso pero destrozado cargamento, después de quitar las cáscaras de los huevos rotos, juntaron todo, lo frieron y nació la tortilla de patatas.

Hemos hablado antes de la importancia que tuvo el pescado en la cocina tradicional vasca. Con la llegada de los productos americanos se transformaron en exquisitos platos, con recetas muy elaboradas, hasta tal punto de constituir uno de los elementos emblemáticos de la gastronomía vasca. Sirva como ejemplo la elaboración del ya varias veces mencionado bacalao, que se convierte de un plato sencillo, "penitencial", de vigilia en los tiempos de Cuaresma para sustituir la carne, en un placer para el paladar, todo un arte en sus conocidas variedades: *al pil-pil*, *al Club Ranero*, *a la vizcaína*...

El vasco apuesta por la cocina tradicional, pero nunca ha estado ni está cerrado a las innovaciones. Apuesta por una gastronomía propia, a la que ha ido introduciendo las mejoras necesarias para colocarla en el lugar que hoy ocupa. Lo que rechaza es la llamada "comida rápida".

Los productos americanos han contribuido, pues, de esta manera, a esta innovación paulatina de nuestra gastronomía. Hoy en día la gastronomía vasca es una cocina doméstica y casera, que gracias a ese enriquecimiento a lo largo del tiempo, se sitúa entre las primeras del mundo, compitiendo por el primer lugar con la francesa o la japonesa. Siguiendo con la comparación con otras tradiciones culinarias, se puede afirmar que la cocina francesa se ha vendido muy bien, porque ha unificado las diversas tradiciones regionales.

La tradición culinaria española quizá sea mucho más variada que la de otros países, y desde muchas perspectivas esto es muy positivo, pero evidentemente tiene también sus problemas por los localismos, que lleva a muchos a decir que el chorizo de mi pueblo es mejor, y que impiden su unificación para su mejor difusión mundial.

Para terminar, traslado una firme convicción mía: que el presente y el futuro de la cocina vasca es apostar por nuestros productos, y el objetivo principal, producir calidad; y, para que todo esto no se quede en puro planteamiento teórico, para comprobar en casa las excelencias de nuestra cocina, aquí va la receta del marmitako, uno de los platos tradicionales de los que hemos hablado, con productos americanos, casero, rico, sencillo, con fundamento y, por supuesto, perejil.

MARMITAKO

Ingredientes:

- 2 tomates
- 1 kg. de bonito del norte
- 2 cebollas
- perejil
- 2 dientes de ajo
- caldo de pescado
- 1 pimiento verde
- aceite y sal
- 1 kg. de patatas nuevas
- pimienta blanca

Elaboración:

En una cazuela, con un buen chorro de aceite, rehogamos las cebollas, el pimiento, los ajos y los tomates pelados y picados. A continuación, agregamos las patatas peladas y cortadas en trozos. Rehogamos bien e incorporamos el caldo de pescado, calentado previamente, y dejamos cocer por espacio de 20-25 minutos. Después echamos el bonito, salpimentado y cortado en dados, sin espinas ni piel. Dejamos cocer cinco minutos a fuego fuerte. Por último, espolvoreamos con perejil picado y ponemos a punto de sal antes de servir.