



SUKALDARITZA
COCINA

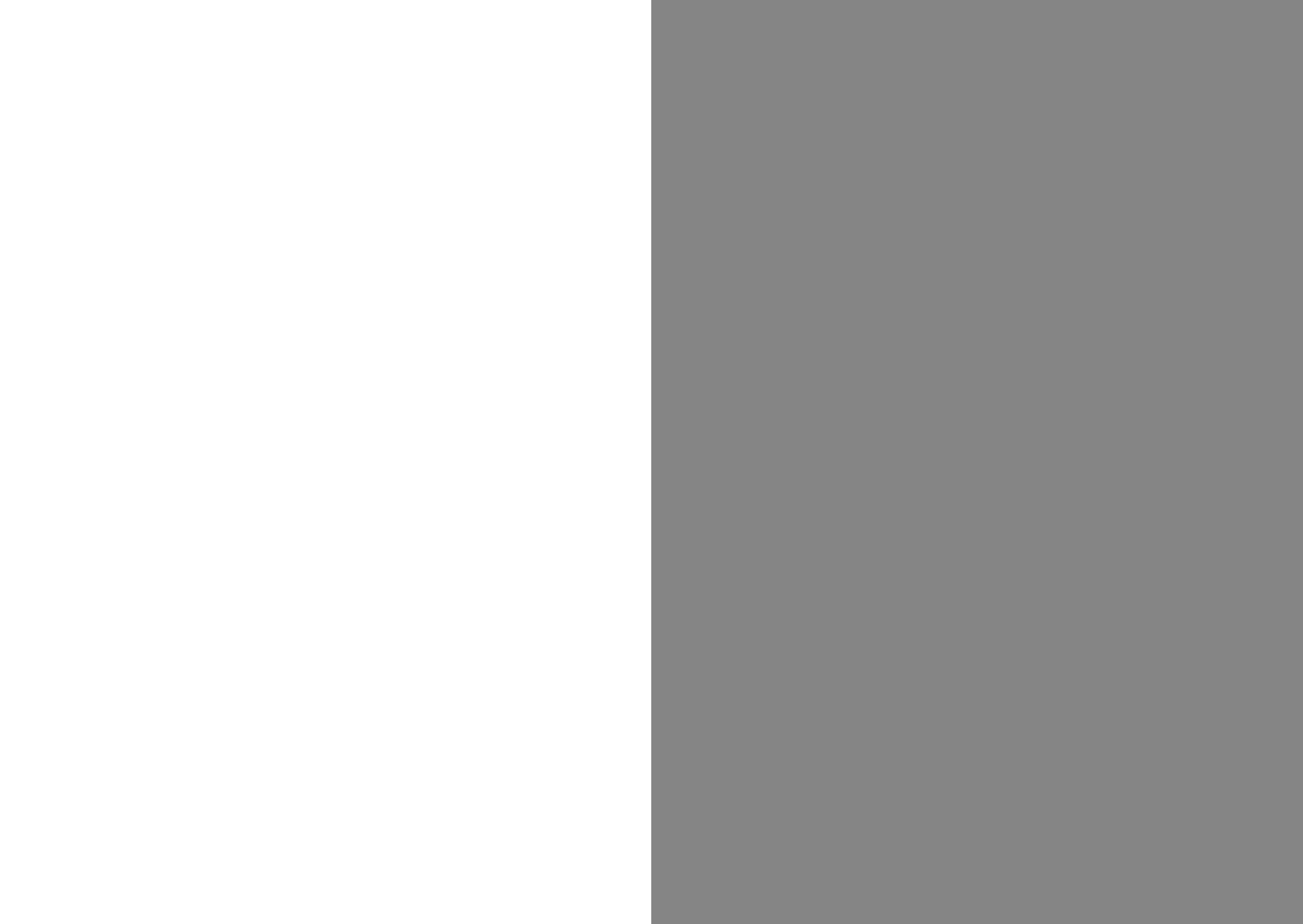
11

Hasier Etxeberria

BASQUE.



ETXEPARE
EUSKAL
INSTITUTUA



SUKALDARITZA
COCINA

Hasier Etxeberria

01	Euskara La lengua vasca
02	Literatura Literatura
03	Musika klasikoa Música clásica
04	Euskal kantagintza: pop, rock, folk La canción vasca: pop, rock, folk
05	Artea Arte
06	Zinema Cine
07	Arkitektura eta diseinua Arquitectura y diseño
08	Euskal dantza La danza vasca
09	Bertsolaritza Bertsolarismo
10	Tradizioak Tradiciones
11	Sukaldaritza Cocina
12	Antzerkia Teatro

Etxepare Euskal Institutuak sortutako bilduma honek hamabi kultura-adierazpide bildu ditu. Guztiak kate bakarraren katebegiak dira, hizkuntza berak, lurralde komunak eta denbora-mugarri berberak zeharkatzen dituztelako. Kulturaren eskutik, euskararen lurraldean tradizioa eta abangoardia nola uztartu diren jasoko duzu. Kulturaren leihotik, bertakoaren eta kanpokoaren topalekua erakutsiko dizugu. Kulturaren taupadatik, nondik gatozen, non gauden eta nora goazen jakiteko aukera izango duzu. Liburu sorta hau abiapuntu bat da, zuzan jakin-mina eragin eta euskal kultura sakonago ezagutzeko gogoia piztea du helburu.

Esta colección creada por Etxepare Euskal Institutua reúne doce disciplinas culturales. Todas ellas están entrelazadas porque comparten lengua, territorio e historia. De la mano de nuestra cultura, te invitamos a ser testigo de la fusión entre tradición y vanguardia, del mestizaje de lo propio y lo foráneo, te invitamos a conocer, en suma, de dónde venimos, dónde estamos y hacia dónde vamos. Este conjunto de libros es un punto de partida cuyo objetivo no es otro que despertar tu curiosidad.

SUKALDARITZA

COCINA

Hasier Etxeberria

08	Aitzinsolasa	Prólogo
14	Sarrera	Introducción
16	Jatearen plazera kultura gisa	El gusto por la comida como cultura
26	Historia garaikide apur bat	Un poco de historia reciente
30	Memoriaren auzia sukaldaritzan	La cuestión de la memoria en cocina
34	Euskal sukaldaritza tradizionala 'versus' autore-sukaldaritza berria?	¿Cocina tradicional 'versus' nueva cocina de autor?
40	Sukaldari-lanbidearen balioaz	Sobre el valor del oficio del cocinero
46	Zerk definitzen du euskal sukaldaritza?	¿Qué es lo que define a la cocina vasca?
54	Mundu osoa lau koloretan margotua	El mundo pintado en cuatro colores
64	Ondorio gisa	A modo de conclusión
68	Amaiera-oharrak	Notas al final



Nola lortu du Mendebaleko Europako berezko hizkuntzen artean indoeuroparra ez den bakarrak bere lekua hartzea XXI. mendean? Zertan datza euskal kultura gaur egun eta zertan bereizten da besteengandik? Zer presentzia merezi du nazioartean?

Liburu hauen bidez, Etxepare Euskal Institutuak erantzun batzuk proposatu nahi ditu, beste kultura eta identitate batzuei eskua luzatzeko asmoz. Elkar ezagutzea baita elkar estimatzeko eta ulertzeko modu bakarra. Ongi etorri.

¿Cómo ha logrado la única lengua autóctona de Europa Occidental que no es de origen indoeuropeo ocupar un lugar propio en el siglo XXI? ¿En qué consiste la cultura vasca hoy y en qué se diferencia de otras? ¿Qué presencia internacional merece?

A través de esta colección de libros Etxepare Euskal Institutua quiere proponer una serie de respuestas, con el fin de tender la mano a otras culturas e identidades. Porque conocernos mutuamente es la única manera de apreciarnos y entendernos. Ongi etorri.

Aitzinsolasa

Gauza guztietarako daude azterketak eta guztia justifikatzen da. Gastronomiari dagokionez, badira azterketa batzuk elikadurari buruzko jokabideen homogeneizazioa esplikatzen saiatzen direnak eta jateko kontuan, etxean nahiz kanpoan, gauzak okerrera doazela azaltzen dutenak. Beste lan batzuek, egia eztabaidagarriak agertzen dituzten horietakoek, funtsean esaten dute etxeetan gero eta denbora gutxiago eskaintzen zaiola sukaldaritzari eta gaur egun, batez beste, laurogeita hamar minutu enplegatzen direla egunean jatorduen organizazioan. Horrekin paraleloan, badirudi gure jaki-toki edo jaki-tokitik gero eta urrunago daudela lehengaiak bere egoera naturalean.

Egia da publikoaren parte handi batek, dela erosotasunagatik, dela arduragabetasunagatik edo bizitzeko moduak errotik aldatu direlako, besterik gabe, janari prestatuetara jotzen duela sarritan, eta gero beste elementu batzuekin osatzen dituela jaki horiek: bota zertxobait pota honetatik, beste zertxobait beste zorro hartatik eta tetrabrikoko saldaz busti dena, prozesua mikrouhin-labe batean burutu aurretik. Eta horrek baditu bere ondorioak, noski; horietako bat, janariak itxura galdu dutela ikustea, eta ez itxura bakarrik, izena bera ere bai, eta horrek ahora zer eramaten dugun berriz pentsatzera bultzatzen gaitu ezinbestean. Elikaduraren bilakaera ebolutiboaren erdibidean gaude, bukaerara daraman bidearen erdiko tartean: proteinak laborategikoak, janariak animaliarik gabeak eta nutrizioa bere modurik gordinenean.

Hainbeste zabaldu den testuinguru horretan, ez da oharkabea pasatzen kultura bat harro agertzea sukaldaritzaz jartzen duelako bere gune kardinalan. Eta beharbada horrek txokatzen du hainbeste Euskal Herrira datorren bisitaria: oro har, sukaldaritzaz eta jateko kontuez hitz egiteko ohitura handia duen herri bat topatzea.

Liburuki honen eginkizuna euskal sukaldaritzaz ulertzeko bidean argia ematea da, osagai asko baititu gure sukaldaritzak: kausalitate-izpiak, efikazia-dosiak eta herri-pragmatismoa, beste kultura eta eraginekin hondarrekin batera, eta osagai horiek guztiak elkarrekin nahasiz eta josiz joan dira, arian-arian, gaur duen itxura propioa hartu duen arte. Jar dezagun adibide gisa bakailoa, euskaldunok orain dela ehunka eta ehunka urtetik kontsumitzen duguna, arrantzaleek gure kostaldetik lau mila kilometro baino gehiagora joan behar bazuten ere hura harrapatzea.

Bestetik, orain dela mende asko, hogeitaz bat, Zizeron legelari, politikari eta filosofo ospetsuak honela esan zuen: «Banketeen plazera ez da neurtu behar soilik janarien oparotasunagatik, hori bezain garrantzitsua da lagunekin bat eginda haiekin izandako solasaldia», eta, gure sozietate edo elkarteetan mahaiaren inguruan elkartzeko aitzakien artean, horrek ere pisu handia du, dudarik gabe. Akaso horregatik, lan honen egileak bazkalostean mahaiaren bueltan izaten diren solasaldien tankera eman dio testuari, eta trebetasun handiz eta dotore asko apaindu du. Hasier Etxeberria, samintasunez oroitzen duguna, bere belaunaldiko idazle handietako bat eta gure aliatua izateaz gainera, hizlari dotorea zen eta asko

Prólogo

Hay estudios para todo, lo mismo que justificaciones. Respecto a la gastronomía hay análisis que tratan de explicar la homogeneización de las conductas alimentarias y el deterioro de las mismas tanto dentro como fuera del hogar. Otros trabajos, de esos que parecen contener verdades controvertidas, vienen a decir que en los domicilios la dedicación a la cocina sigue en desbandada y actualmente se destinan de media noventa minutos al día a la organización de las comidas. En paralelo, la despensa parece alejarse cada vez más de las materias primas en su estado natural.

Es un hecho que una fracción numerosa del público, por acomodo, despreocupación o simplemente por la transformación que han sufrido los estilos de vida, apuesta por preparados que después complementa con otros elementos: un poco de este envase junto a algo de este sobre, todo regado con el apaño de aquel tetrabrik antes de finalizar el proceso en un microondas. Una de las secuelas derivadas de todo esto es advertir cómo los alimentos van perdiendo la mirada, el aspecto y hasta el nombre, en una maniobra que apela a repensar lo que nos llevamos a la boca. Nada de formas comprometedoras que recuerden procedencias orgánicas. Estamos en el itinerario intermedio hacia el final del trayecto evolutivo de la alimentación: las proteínas de laboratorio, la desanimalización de la comida y la nutrición en su forma más cruda.

En este contexto tan extendido, que una cultura se vanaglorie de colocar la cocina en el centro de su espacio cardinal no pasa desapercibido. Y este hecho es, quizá, lo que llama tanto la atención al visitante del País Vasco: toparse con un pueblo que habla de cocina casi de manera generalizada.

Este volumen acomete la tarea de esclarecer el balance de una actividad, la cocina vasca, constituida por fragmentos de causalidad, dosis de eficacia y pragmatismo popular, junto a restos de otras culturas e influencias que con el tiempo se han ido hilvanando cándidamente al atuendo de los propios hábitos. Pongamos por ejemplo el bacalao, consumido por los vascos hace cientos y cientos de años a pesar de tener que capturarse a más de cuatro mil kilómetros de sus costas.

También hace unos cuantos siglos, unos veinte, el jurista, político y filósofo Cicerón manifestó que «el placer de los banquetes debe medirse no por la abundancia de los manjares, sino por la reunión de los amigos y por su conversación», y mucho de esto hay en el modo de entender los encuentros alrededor de la mesa en la sociedad vasca. Quizá por ello, el autor de este trabajo, con mucho tacto, ha ataviado el texto de sobremesa escrita. A Hasier Etxeberria, que además de uno de los grandes escritores de su generación y añorado aliado, fue un locuaz conversador, le gustaba comunicarse, abrir las puertas de casa y brindar por la vida, eso sí, apurando los términos del lenguaje y las ideas hasta escudriñar su naturaleza, siempre a la caza de la esencia. Y todo ello se percibe en estas reflexiones, que no eluden asuntos tan intrincados como la memoria, la autoría o la identidad en la cocina, asuntos que tantas veces fueron eje de nuestras charlas. Seguramente por ello siento este diálogo de tinta y papel tan

gustatzen zitzaion berriketan jardutea, komunikatzea, bere etxeko ateak zabaltzea eta bizitzaren alde topa egitea; hori bai, betiere hizkuntzaren eta ideien mugetan, doitasunez eta zehatz, haien izatean arakatzuz muinean barneratzeraino, funts eta esentziaren bila beti. Eta hori guztia garbi sumatzen da gogoeta hauetan; ez dio ezeri ihes egiten, ezta gai bihurrienei ere, ez sukaldaritzaren memoriari, ez egiletzari, ez identitateari ere. Kontu horiek sarritan izan ziren gure elkarrizketen ardatz. Seguru asko, horregatik sentitzen dut hain hurbil tintaz eta paperean izaten ari garen elkarrizketa hau; seguru asko, horregatik gertatzen ari zait hain atsegina, zeren hau erreparatzean berriz bisitatzen eta berritzen baititut Hasierrekin izan nituen elkarrizketak.

Badut beste lagun bat elkar ikusten dugun bakoitzean esaten didana denok behar dugula geure bizitza propioaren biografia on bat, kontakizun txukun bat geure buruaz, bizi izan dugun guztiaren ikuspegi onuragarria emango diguna. Kontua berritzen didan bakoitzean susmoa etortzen zait, nahi gabe ere, planteamendu hori bera erreklamatzeko duela kultura esaten diogun espazio komun horrek, gure izatea eta irudia definitzen dituen ohituren, ideien eta lekuen bilduma horrek. Orain badakigu ez bizitzaren gertaerak, ez historiakoak ez direla linealak, eta are gutxiago dira sukaldaritzakoak. Eta nirekin ados ez bazaudete, eztabaida dezagun bazkari on batekin mahaiaren bueltan, azken batean, Hasierrek esaten zuen bezala, hori baita euskal sukaldaritza definitzen duten ezaugarrietako bat, beharbada garrantzitsuena. On egin!

Andoni Luis Aduriz

cerca, tan apetecible, porque repasándolo vuelvo a visitar mis conversaciones con Hasier.

Tengo otro amigo que cada vez que nos vemos me reitera que todos necesitamos una buena biografía de nuestra propia vida, un relato decoroso de nosotros mismos que fomente la visión favorable de todo lo vivido. Cada vez que me lo recalca, no puedo evitar sospechar que ese planteamiento también lo reclama el espacio común al que llamamos cultura, esa recopilación de costumbres, ideas y lugares que nos constituyen y representan. Y ahora que hemos asumido que ni los acontecimientos de la vida ni los de la historia son lineales, menos aún lo son los de las cocinas. Y si no están de acuerdo, discutámoslo alrededor de una buena comida, que al fin y al cabo, como señalaba Hasier, es una de las características que definen la cocina vasca, quizá su rasgo más importante. ¡Qué aproveche!

Andoni Luis Aduriz

Sarrera

Euskaldunok estimu handitan daukagu gure sukaldaritza, eta ezin dugu ulertu giza harremanik eta lagunartekorik mahai baten bueltan ez bada. Ez da harritzekoa, beraz, euskal gastronomia Europako punta-puntako bat izatea eta sukaldaritza berritzeko eta birpentsatzeko sortzen ari diren mugimendu askoren gailurrean egotea.

Euskal sukaldari askok fama handia dute nazioartean eta gure enbaxadore bihurtu dira mundu osoan. Gastronomiaren inguruan topaketa garrantzitsu bat non, han izaten dira euskal sukaldariak. Era berean, munduko bazter guztietatik saldoka etortzen da jendea euskal sukaldeetan ikastera eta prestatzera.

Etzeko sukaldaritza ere maila handikoa da Euskal Herrian. Gauregungo mundu globalizatuan korrika eta presaka bizi gara, eta etxean gero eta gutxiago egiten da sukaldean; euskaldunok, ordea, kozinatzen jarraitzen dugu eta estimu handitan daukagu sukaldeko jakintza tradizionala.

Nolanahi ere, gaur egun egiten den sukaldaritza ez da molde zaharren errepikapen hutsa. Sukaldari handien berrikuntzek eta jendearen gustuek sintesi moduko bat inposatu dute *betiko sukaldaritzaren eta sukaldaritza berriaren* artean.

Gaur egun ez da orain dela urte batzuk bezala kozinatzen, dena aldatuz baitoa, produktuak, kontzeptuak, moduak... Dena den, bada euskal marka moduko bat, euskaldunek berehala baitakite zer den euskal sukaldaritza eta zer ez.

Nolanahi ere, euskal sukaldaritza kontzeptu lausoa da, oraindik behar den bezala teorizatu gabea. Izan ere, zerk definitzen du euskal sukaldaritza? Memoriak? Produktuek? Geografiak? Horixe da, hain zuzen ere, lan honen helburua: euskal sukaldaritza definitzen duten faktoreak identifikatzea, eta, aldi berean, gaur egungo egoeraren berri ematea, azaletik bada ere.

Introducción

A los vascos les encanta su cocina y no conciben la amistad o las relaciones sin que exista de por medio una buena mesa. Tanto es así que la gastronomía vasca se ha convertido en una de las más pujantes de Europa y cabeza de lanza de muchos movimientos de renovación y avance.

Muchos cocineros vascos son reconocidos internacionalmente y se han convertido en auténticos embajadores por todo el mundo. No hay cita gastronómica de importancia sin que ellos estén presentes y son legión quienes de cualquier parte del planeta vienen a aprender y prepararse en sus cocinas.

También la cocina doméstica que se hace en los hogares vascos es de un nivel muy elevado. Ahora que la globalización y las prisas hacen que cada vez se cocine menos en las casas, los vascos y vascas siguen cocinando y apreciando lo que la tradición culinaria les ha enseñado. Pero no se trata de mera repetición. Los avances de los grandes cocineros y el gusto de la gente hacen que una suerte de síntesis se imponga a modo de destilación de lo que se entiende por cocina de siempre y cocina renovada. Ya no se cocina como hace unos cuantos años, todo evoluciona: productos, conceptos, maneras... Sin embargo, algo queda que todo lo marca. Los vascos identifican al instante qué es y qué no es cocina vasca.

No obstante, es este un concepto difuso y no teorizado adecuadamente todavía, porque, ¿qué es lo que define verdaderamente a esta cocina: la memoria, el producto, la geografía...? Es lo que se persigue en esta obra, identificar los factores que determinan la personalidad de esta cocina, a la vez que, a grandes rasgos, se da cuenta de su estado actual.



El gusto por la comida como cultura

Resulta complicado intentar explicar por qué gusta tanto a los vascos todo lo relacionado con la comida y la buena mesa. Es una cuestión que nos apasiona y que ocupa gran parte de nuestra vida o, al menos, mayor espacio que en la vida de gentes de otros lugares, culturas y costumbres. Podemos decir que, de alguna manera, el aprecio por la comida y su conversación, forma parte de nuestra idiosincrasia, aunque en los tiempos que corren, las costumbres particulares tienden a difuminarse en una niebla que todo lo iguala y empobrece.

Es una característica de no muy fácil comprensión, pues somos gente que no hemos conocido grandes hambrunas históricas a excepción de los tiempos de guerra -tal y como es habitual en esta vieja Europa-, ni nos distinguimos por ser grandes productores de nada. A lo sumo fuimos precursores de eso que se ha acabado llamando pesca de altura, iniciada con la captura de la ballena y, sobre todo, con la del bacalao en aguas de Terranova, allá por el siglo XV y antes¹. No soy muy dado a las lecciones de historia, sin embargo, sé que los británicos concedieron a los pescadores vascos (y lusos) las primeras licencias contractuales que se conocen para la pesca y manipulación del bacalao en su aguas. Así que nuestro pasado glorioso, lo erigieron pobres pescadores ateridos de frío, con la pesca de gádidos que salaban con sal importada que pagaban como mejor podían. A duras penas, seguramente.

Mientras todo eso sucedía, en Amsterdam, por ejemplo, discutían en el adelantado edificio de la bolsa la cotización de los productos exóticos, o en otras naciones erigían monumentos a ilustres navegantes o comerciantes que se especializaron e hicieron fortuna con el tráfico de especias. Nosotros no tuvimos nada de eso, a lo sumo cantábamos las hazañas marineras de dos tripulaciones de traineras rivales, que luchaban entre sí para clavar el primer arpón a una ballena que llegó a nuestra costa².

Pero todo cambia y en estos días tampoco parece ser que la industria bacaladera, como antaño la ballenera, se encuentre en su mejor momento, con los tradicionales bancos de Terranova esquilados y con severas restricciones, sobre todo desde 1996. Y eso que el bacalao es tan voraz como fecundo: cada hembra es capaz de poner hasta casi diez millones de huevos. Parece mentira la de bacalao que hemos tenido que comer en diez siglos para hacerlo casi desaparecer en ese tiempo, ya que fue entre los siglos XV y XVI cuando los marinos que perseguían a la ballena llegaron hasta Terranova y vieron aquellas aguas infestadas de este pez. En época de desove, el bacalao necesita aguas ricas en plancton y suele ir a las costas de Noruega, Dinamarca, Irlanda, Norte de Escocia y, sobre todo, Terranova.

Allá solían andar también las ballenas persiguiendo *krill* y fue donde los marinos vascos, encontraron bancos de bacalao, se dice que siglos antes de que Leif Erikson o Cristobal Colón tocaran costa transatlántica con sus naves. ¿Por qué nadie conocía este hecho y no sale en los libros de historia?

1. Cocina del caserío Igartubeiti (XVI-XVII). Ezkio (Gipuzkoa).

1. Igartubeiti baserriko sukalde (XVI-XVII). Ezkio.

Jatearen plazera kultura gisa

Ez da erraza esaten zergatik atsegin duten euskaldunek hainbeste ongi jatearekin zein mahaiaren bueltarekin zerikusia duen oro. Nolanahi ere, gogoko dugu jan-kontua, eta gure bizitzaren parte handi bat hartzen du; zalantzarik gabe, sukaldaritzak garrantzi handiagoa du gure artean, beste lekuetako, kulturetako eta bestelako ohiturak dituzten gizajendeen artean baino. Jatekoa estimatzea eta gure *solasaldietan* jan-kontuak hizpide izatea gure idiosinkrasiaren parte dela esan daiteke, nahiz eta garaiotan bizi garen lainoan dena berdindu eta pobretzen den, eta ohiturak ere lausotu egiten diren.

Gure izaeraren ezaugarri hori ulertzea ez da erraza, hemen ez baitugu, gerrateetan izan ezik, gosete handirik pairatu historian barrena, Europa zaharrean gertatu den moduan; eta, produkzioaren aldetik ere, ez dugu ezer berezirik ekoizten. Garai batean, aitzindari izan ginen alturako arrantzan; balea-arrantzan hasi ginen, aurrena gure kostaldean bertan eta gero, XV. mendetik aurrera, Ternuaraino joan ginen, balea eta bakailoa arrantzatzera¹.

Ez naiz historiako ikasgaiak emanzalea, baina badakit britainiarrek euskal arrantzaleei (baita portugaldarrei ere) ezagutzen diren lehenengo kontratu-lizentziak eman zizkietela, beren itsasoetan arrantzan egin eta bakailoa manipula zezaten. Gure iragan loriatsua hotzak akabatutako euskal arrantzale zailduei zor diegu, hortaz; gure arbasoek gadidoak

arrantzatu eta gatzunetan jartzen zituzten, gatza kanpotik inportatuz eta ahal bezala ordaindiz. Ondo kostata, seguruenik.

Gurean hori guztia gertatzen zen bitartean, Amsterdamen, adibidez, garai hartarako guztiz modernoa zen eraikin batean, produktu exotikoen kotizazioari buruz aritzen ziren eztabaidan, edota, beste herrialde batzuetan, monumentuak eraikitzen zizkieten espezie-merkataritzan espezializatu eta aberastu ziren merkatariei eta nabigatzaileei. Euskaldunen artean ez zen halakorik izan; asko jota, gure kostaldera heldutako balea baten bila bi traineru irten eta lehian ibiltzen ziren, zer tripulaziok lehen arpoia sartuko, eta gero bertsoak eta kantuak sortzen ziren balentria haren omenez².

Dena aldatzen da, ordea, eta bakailaoaren industria gainbehera doa, antzina balearena joan zen bezala; izan ere, ikaragarri urritu dira garai batean Ternuan hain oparoak ziren arrain-sardak, eta, 1996az geroztik, arrantzarako murrizte zorrotzak ezarri dituzte, nahiz eta bakailaoa jautuna bezain ugalkorra den: eme bakar batek ia hamar milioi arrautza jar ditzake. Gezurra dirudi zenbat bakailao jan dugun azken hamar mendeotan, itsasoetatik ia desagerrarazi egin baitugu. XV-XVI. mendeen heldu ziren euskal arrantzaleak Ternuaraino baleari segika (bada mende batzuk lehenago joan zirela dioenik ere) eta hango urak bakailaoz josita zeudela ikusi zuten. Errunaldian, bakailaoak plankton ugari urak behar ditu, eta Norvegiako, Danimarkako, Irlandako, Eskozia iparraldeko eta, batez ere, Ternuako kostaldeetara joaten da.

Inguru haietan baleak ere ibiltzen ziren *krilla* janez, eta hantxe aurkitu zituzten euskal arrantzaleek bakailao-sarda ikusgarriak. Bada uste duenik Leif Eriksonen edo Kristobal Kolonek beren barkuetan Atlantikoaz bestaldeko kostaldea aurkitu baino lehen heldu zirela euskaldunak Ternuara. Orduan, zergatik ez ote da gertaera hori agertzen historiako liburuetan? Udaberrian perretxikoak aurkitzen dituen isilik egongo da, ez du leku haren propaganda egingo, eta euskal arrantzaleak ere arrazoi horixe izan zezaketen beren aurkikuntzaren berri ez emateko. Negozio onak –eta bakailaoarena onenetakoa izan zen mende askoan– isilean egin behar izaten dira. Garai hartako kronikek kontatzen dutenez, Jaques Cartier itsasgizonak, Frantziako errege Frantzisko I.aren aginduz, San Lorentzo badia *aurkitu* zuenean, han ziren euskal arrantzaleak beren barkuekin. Gatzunetan jarritako bakailoari esker, garizuman balearen haragia jateari utzi zion jendeak, ordura arte, besterik ezean, ezinbestez egiten zena. Antza denez, balearen koipea bikaina zen, behin urtuz gero ez zelako atzera trinkotzen, baina besterik zen haren haragia jan beharra, ez baitzen inoren gustukoa. Jateko, mihia zen balearen zatirik onena; parrilan erreta ilarrekin prestatzen zen, edo, bestela, gatzunetan jarri eta xingar edo urdai gisa saltzen zen. Gainerakoan, balearen haragia jan jaten zen, goseak txantxarrik ez duenez, baina ez gustuz eta atseginez. Bakailaoa, aldiz, estimu handitan zeukaten lehen, eta halaxe daukagu orain ere, gure sukaldaritzako jaki preziatuenetako bat izan baita beti.

Arestian esan dugun bezala, bakailao-kanpaina handiak historiaren parte baino ez dira gaur egun. Gaurko arrantzaleek, bizibidea ateratzeko, hiru kanpaina egiten dituzte urtean zehar: antxoarena eta txitxarroarena udaberrian eta atunarena udan. Jakina, beste espezie batzuk ere harrapatzen dira urtean zehar: legatza, batez ere. Baina, gaur egun ere, atunaren kanpainak baldintzatzen du, ekonomiaren aldetik, urtea nolakoa izan den, txarra edo ona.

Por la misma razón que a nadie le gusta hacer propaganda del lugar donde encuentra setas en primavera. Los buenos negocios –y el del bacalao fue durante siglos de los mejores–, se han de hacer a la chita callando. El caso es que, por ejemplo, cuando Jacques Cartier descubrió la bahía de San Lorenzo por órdenes de Francisco I de Francia, según cuentan las crónicas, había allí más de un millar de barcos vascos reunidos. Fue el bacalao en salazón quien libró a la gente de tener que comer, como hasta entonces, carne de ballena por Cuaresma. Por lo visto, la grasa de este mamífero era extraordinaria, ya que una vez que se fundía, no se volvía a solidificar, pero tener que comer su carne durante días era otro cantar. Para comer, lo mejor de la ballena era la lengua; se asaba a la parrilla y se servía con guisantes o, si no, se salaba y vendía como el tocino. Lo demás, si se tenía que comer se comía pero sin que a nadie le hiciera mucho tilín. El bacalao, en cambio, era y es una de nuestras glorias culinarias más apreciadas.

Como ya hemos dicho, las grandes campañas del bacalao no son ya más que historia. Nuestros pescadores de hoy sacan sus cuartos prácticamente con tres campañas que se presentan a lo largo del año: en primavera anchoa y *txitxarro* (jurel) y en verano, sobre todo, atún. Es bien cierto que también se capturan otras especies a lo largo del año, preferentemente, merluza, pero lo que hace que un año económicamente sea o bueno o no sigue siendo el atún.

Por ello, la primera receta de las cinco que presentamos en este texto viene dedicada a este pescado que llega a nuestras costas en sus primeros años, antes de llegar a la madurez sexual y reproductiva. Hablamos de dos pescados azules, del atún (*Tunnus thynnus*) y del bonito (*Tunnus alalunga*), las dos especies básicas para la economía de nuestros pescadores

2. La caza de la ballena del siglo XVI. Acuarela de Guillermo González Aledo (1992).



2. XVI. mendeko bale-harrapaketa. Guillermo González Aledoren ur margoa (1992).

Hori dela-eta, arrain mota horrena da testu honetan aurkezten ditugun bost errezetetako lehenengoa. Atuna jaio eta urte gutxira heltzen da gure kostaldera, sexu eta ugalketa-heldutasunera iritsi aurretik. Bi arrain urdinez ari gara: atunaz edo hegalaburraz (*Tunnus thynnus*) eta hegaluzeaz (*Tunnus alalunga*). Bi espezieak dira funtsezkoak gaur egungo arrantzaleen ekonomiarako. Garai batean, itsas bidaia luzeak egiten ziztuztenean, arrantzaleek janari oinarritzko-oinarritzko bat prestatzen zuten, erraza egiteko, alimentu handikoa eta gozoa jateko: *marmitakoa*.

Marmitakoa ez da berez jaki apartekoa; ez da plater fin eta bikain horietakoa. Garbi esateko, nekez agertuko da punta-puntako jatetxeetako kartetan; baina, hala ere, ia denok prestatzen dugu etxean –eltzeko janaria da, arrainez eta berdurez egina–. Oso gustuko dugu, batez ere udan jateko, atunaren kanpaina bete-beteen denean.

Errezetarekin hasi aurretik, orain dela urte gehiegi gertatu zitzaidan pasadizo bat kontatu nahi dut: Euskal Herriko Marmitako Txapelketa batean epaimahaikide izatea egokitu zitzaidan. Ehun sukaldari-bikote baino gehiago bildu ziren, saria irabazteko lehian. Ez dut gogoan nor izan zen irabazlea; bai, ordea, beste kontu bat. Partaide guztiak eztabaida bizian aritu ziren zein ote zen *benetako* marmitakoaren formula egiazkoa. Tomaterik behar ote zuen edo ez; hobeto geratzen zela pikante pixka batekin eta piper txorizero apur batekin; ezetz, hori sakrilegioa zela... Halaxe jardun zuten denek eztabaidan. Nork bere legea zeukan han, nork bere kanona. *Benetakoa* bikote bakoitzarena zen, noski, ez aldamenekoarena. Izugarria! Zorionez, hogeitaka marmitako inguru probatu nituen; bata ona zen eta bestea ere bai, eta berdin hurrena eta hurrengoaren hurrena ere.

3. Euskal arrantzaleak.



3

contemporáneos, y de un plato muy socorrido que aquellos pescadores se veían obligados a cocinar a bordo en los largos viajes: el *marmitako*.

No es nada del otro mundo, ni se trata de un plato excelso. Es, digámoslo, una popular caldereta de pescado y verduras que apenas si se encuentra en las cartas de los restaurantes más refinados, pero que casi todo el mundo lo hace en casa. Nos encanta, sobre todo en pleno verano, cuando la campaña de la pesca del atún está en su punto más álgido.

Por cierto, y antes de dar paso a la receta, quiero contar que hace ya demasiados años, me tocó ser jurado en un Campeonato de Euskal Herria de marmitako. Se juntaron más de cien parejas de cocineros y cocineras concursando para ganar el premio. No recuerdo quien ganó, pero sí otra cosa. Todos los concursantes discutían fogosamente sobre la fórmula verdadera del *auténtico* marmitako: que si necesitaba tomate, o que no; que si quedaba mejor con un poco de picante y un poco de pimienta chorricero, o que si eso era un auténtico sacrilegio... Y en ese plan. Cada maestrillo tenía allí su librito y su canon. El *auténtico* era el de cada uno de ellos, no así el del prójimo. Increíble. Afortunadamente me tocó probar, como digo, más de una veintena de marmitakos y recuerdo que si uno estaba bueno, el otro también, y el otro, y el otro.

Hace falta ser muy torpe para estropear este magnífico plato, que de por sí es muy sencillo como a su entidad de humilde caldereta corresponde. Basta con juntar los ingredientes que a uno gusten en el debido momento, y servir cuando cada uno de ellos está en su mejor punto: la patata, el atún y el caldo. Con tomate y sin tomate, con pimientos chorriceros y sin ellos, picando o sin que pique. Sin dogmas y que esté bueno. Eso es lo principal. Hay, incluso, quien dice que antes de que llegara la patata de América, los pescadores lo cocinaban a bordo con pan que se había quedado duro. Es un plato que adoro, idóneo para cuando somos muchos a la mesa. Tiene muchas virtudes, pues puede tenerse preparado antes de sentarse a comer, de manera que el cocinero también puede ser comensal. También puede utilizarse tanto como primer plato como segundo. Práctico, económico, delicioso y muy representativo de nuestra manera de entender la cocina. He aquí la receta que hacemos en casa y que siempre da buen resultado.

3. Pescadores vascos.

ATUN-MARMITAKOA**Salda egiteko:**

Eltze batean, jarri su bizian azalak eta hezurak oliotan, eta gehitu barazkiak. Urez ondo estali. Bota gatza, eta irakin dezala pol-polka 15 minutuz. Iragazi.

Marmitakoarekin jarraitzeko:

Eduki su motelean, 5 minutuz, piper eta tipulin xehatuak oliotan. Gehitu baratxuria eta buelta batzuk eman. Zuritu patatak, kras-
katu pobreak eran eta eduki su motelean barazkien azpian minutu batzuez. Gehitu tomate-saltsa eta berotu su motelean zenbait minutuz. Ondo estali dena lehen egindako saldaz. Bota gatza eta egosi su motelean, 20 bat minutuz, patata bere puntuan samur geratzen den arte.

Bukatzeko, bota zartaginean bi koilarakada olio, eta bero-bero dagoenean eman errealdi bat atun-dado maneateuei. Bizkor-bizkor egin azken pauso hori, arraina lehor ez dadin. Ondoren, gehitu atun-dadoak patata egosiei. Gatza behar izanez gero, bota gehiago, eta gehitu perrexil xehatua. Zerbitzatu berehala, berotan denbora gehiegi utziz gero, atuna lehortu egin daiteke eta.

Barazkiak su motelean daudenean, aukeran pikante apur bat (pipermin zatitxo bat, adibidez) gehi daiteke. Tunidoen sasoa ez denean, prozedura bera jarraituta egin daiteke marmitakoa, baina, atunaren orde, izokin freskoa, berdel, hegaluzea, txipiroiak edo zapoa erabilita.

Saldarako:

½ kg. atun-azal eta hezur
2 koilarakada handi oliba-olio birjina
2 azenario, xafletan
1 baratxuri atal, zurituta
1 tipula, txikituta
1 porru, txikituta
Ura

Marmitakorako:

4 koilarakada oliba-olio birjina
1 pipermorro gorri
2 piper berde
2 piper txorizeroren mamia, uretan beratuta
1 tipulin, txiki-txiki eginda
1 baratxuri atal, txiki-txiki eginda
4 patata handi samar
1 katilu tomate-saltsa

Osagai horiez gainera:

2 koilarakada oliba-olio birjina
400 gr. atun, dadoetan ebakita
Perrexila, xehatuta
Gatza

Para el caldo:

Medio kg de pieles y espinas de atún
2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
2 zanahoria en rodajas
1 diente de ajo pelado
1 cebolla troceada
1 puerro troceado
Agua

Para el marmitako:

4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 pimiento morrón rojo
2 pimientos verdes
La pulpa de 2 pimientos choriceros remojados en agua
1 cebolleta picada
1 diente de ajo picado
4 patatas hermosas
1 taza de salsa de tomate

Además:

1 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
400 g de dados limpios de atún
Perejil picado
Sal

MARMITAKO DE ATÚN**Para hacer el caldo:**

Rehogamos en una cazuela las pieles y las espinas en el aceite a fuego fuerte e incorporamos las verduras. Cubrimos sobradamente con agua, sazonamos ligeramente y hervimos fuerte unos 15 minutos. Colamos.

Para seguir con el marmitako:

Rehogamos durante 5 minutos en el aceite, suave, los pimientos y la cebolleta picados. Añadimos el ajo y le damos unas vueltas. Pelamos las patatas, las cascamos a lo pobre y las rehogamos en el fondo de verduras durante unos minutos. Añadimos la salsa de tomate y volvemos a rehogarlas unos minutos más. Las cubrimos con abundante caldo hecho anteriormente, sazonamos y cocemos a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que la patata esté en su punto y tierna.

Para acabar, en una sartén muy caliente con dos cucharadas de aceite, salteamos los dados de atún sazonados. Realizamos esta operación muy rápidamente para que el pescado no se seque. Lo volcamos a las patatas guisadas. Rectificamos de sal y espolvoreamos con el perejil. Servimos rápido porque si se mantiene demasiado tiempo, el calor puede secar el atún.

Mientras rehogamos la verdura podemos añadir también una punta de picante como la guindilla. Fuera de la temporada de los túnidos, podemos hacer marmitako usando el mismo procedimiento con salmón fresco, caballa, jurel e incluso con chipirones, rape o sapo.

Baldarra izan behar da benetan plater bikain horrekin ez asmatzeko; eltzeke xumea da, simplea oso, erraza egiteko. Nahikoa da batek gustuko dituen osagaiak une egokian nahastea, eta, bakoitza puntu-puntu dagoenean zerbitzatzeara: patata, atuna eta salda. Tomatearekin edo tomaterik gabe, piper txorizeroarekin edo gabe, pikantearekin edo gabe. Dogmarik ez; gozo egon dadila, horixe da garrantzitsuena. Patata Amerikatik ekarri aurretik, arrantzaleek barkuan zuten ogi gogorarekin prestatzen zutela dioenik ere bada. Biziki maite dudana platera da, mahaian asko garenako aproposa. Bertute asko ditu marmitakoak; mahaian jarri aurretik presta daiteke, eta sukaldaria bera ere mahaian eser daiteke besteekin batera. Gainera, lehenengo zein bigarren plater moduan atera daiteke. Praktiko da, merkea, zapore onekoa eta euskaldunok sukaldaritza ulertzeko dugun moduaren erakusgarri ezin hobea. Hona hemen gure etxeke errezeta, beti ondo ateratzen dena, behin ere hutsik egin gabe.

Arrain eta barazki platera da marmitakoa. Marinelak itsas bidaia luzeetan barkuan prestatzen hasi ziren alferrik galdu gabe irauten zuten barazkiez eta harrapatzen zituzten arrainez.



El marmitako es un plato muy marinero y al mismo tiempo también muy vegetal, sin duda debido a que se comenzó a cocinar con las verduras que aguantaban las travesías y con el pescado que en ellas se capturaba.

Y habiendo hablado ya de nuestros balleneros y pescadores, poco más queda que contar de nuestro glorioso pasado. Aunque, tal y como hemos adelantado, cualquier viajero de los que para unos cuantos días en estas tierras se queda asombrado con el espacio que toma el comer en nuestras vidas: hablamos frecuentemente de lo que vamos a comer, de lo que vamos a cocinar, de lo que comimos aquel día... Quizá sea porque no se nos ocurre otra forma de relación. Y es que lo más frecuente es que recurramos a juntarnos alrededor de una mesa para abordar cualquier

Horrenbestez, gure baleazaleez eta arrantzaleez aritu garelarik, ezer gutxi geratzen zaigu gure iraganaldi loriatsuari buruz esateko. Nolanahi ere, lehen esandakoaren haritik, gurera egun batzuetarako bisitan datozen bidaiariak harritu egiten dira beti jan-kontuak gure eguneroko bizitzan zer toki handia hartzen duen ikusita, sarritan hitz egiten baitugu jango dugunaz, otorduetan prestatuko dugunaz, halako egunetan jan genuenaz... Harremanetarako beste modu hobeagorik bururatzen ez zaigulako izango da beharbada, baina gure artean normalena mahai baten bueltan biltzea izaten da, edozein aitzakia hartuta (lanaz hitz egiteko edo lagunekin eta familiarekin egoteko). Aholku bat: euskaldun baten lagun izan nahi baduzu, gonbida ezazu ondo bazkaltzera edo afaltzera.

Gure kaleetan nonahi daude tabernak eta jatetxeak, eta bada beren artean lehia moduko bat zeinek pintxorik³ ederrenak izan barra beteetan. Pintxoak gastronomiako *perlak* dira, miniaturazko gutziak. Lagunekin mahai baten bueltan biltzeko plazeretik antolamendu-sistema berezi bat sortu da: gastronomia-sozietatea (zenbait tokitan txokoa esaten diote edo elkarte). Espazio pribatua da, *sozio* edo kide asko dituen; sozietatearen ezaugarri printzipala leku bat eskaintzea da, aisialdirako eta lagunartean goxo egoteko, gastronomiarekin lotuta betiere⁴. Kontua ez da hor bukatzen, ordea. Gauza jakina da, lehen-mundu osoan, jendea gero eta gutxiago aritzen dela etxean sukaldean; ez da halakorik gertatzen Euskal Herrian, oraindik ere euskal sukaldeetan beste lekuetan nekez lortzen den maila baitaukagu gastronomia-kontuetan. Azoketan bertako produktuak bilatzen ditugu, kalitatezkoak, eta egunero hobetzen eta biltzen dira errezetak⁵.

Ez da harritzekoa etxe berean batek baino gehiagok sukaldean egitea, eta sarritan nor bere espezialitatea izaten du, gainera. Gure etxeetan, janaria, jatea bera, ez da soilik nutrizioarekin zerikusia duen kontu bat, gaur egun ere mahaiak familiaren epizentroa izaten jarraitzen du, neurri handi batean. Agian arrazoi horregatik, sukaldaritzak gure etxeetan daukan pisuagatik, eta baita gure dastamenaren hezieran eta horren memoriaren sorreran daukan garrantziagatik ere, beste leku batzuetan baino urriagoak dira gure herri eta hirietan *fast food* edo janari azkarra eskaintzen duten establezimenduak. Inolako zalantzarik gabe, guk nahiago ditugu bertako janaria eskaintzen duten jatetxeak.

cuestión; sea laboral, familiar o una reunión entre amigos. Un consejo: si quieres hacerte amigo de una vasca o un vasco, invítala a compartir una buena mesa.

Los bares y restaurantes abundan, y compiten entre ellos con barras repletas de deliciosos *pintxos*³, verdaderas joyas gastronómicas en miniatura. El gusto por reunirse con los amigos en torno a una mesa, también ha dado lugar al surgimiento de un sistema de organización y disfrute único: las sociedades gastronómicas. Se trata de espacios privados que pertenecen a muchos asociados y asociadas, cuya característica básica y fundamental es la de ofrecer a sus asociados recreo y descanso en base a la gastronomía⁴.

Es más, la cosa no acaba ahí. A pesar de que, como en todo el primer mundo, cada vez se cocina menos en las casas, aún la cocina vasca doméstica acostumbra unas calidades que en otros lugares difícilmente se consiguen. Se buscan productos autóctonos de calidad en los mercados y se atesoran y mejoran recetas todos los días⁵.

No es extraño que en una misma casa sean más de una las personas que se ocupan de cocinar y que, incluso, se repartan entre ellas las especialidades. En nuestras casas, la comida, el acto de comer, no se reduce a un mero acto nutricional y la mesa continúa conservando en gran medida su papel de epicentro familiar. Quizás es por este peso específico de la cocina de nuestras casas, y de su importancia en la formación de nuestra memoria gustativa, que la comida rápida, los establecimientos que ofrecen *fast food*, no son tan abundantes en nuestros pueblos y ciudades como en otros países. Seguimos prefiriendo, sin duda, los restaurantes que ofrecen comida autóctona.

Historia garaikide apur bat

Jatetxe hitza aipatu dugunez gero, hitz egin dezagun orain euskal sukaldariez, kultura izar eta gure herriaren enbaxadore bilakatu dira eta. Hirurogeita hamarrek hamarraldiaren erdi aldera hasi zen dena, bi sukaldari donostiar –Juan Mari Arzak⁶ eta Pedro Subijana⁷– Paul Bocuse sukaldari frantses handiaren sukaldean, Lyonen, aritu ziren garaian.

Garai hartan, halako betekada moduko bat zegoen lanbidean, *sukaldaritz* *tradizionala* eta *sukaldaritz* *burgesa* gauza berak behin eta berriz errepikatzen mugatzen baitziren. Orduko hoteletan egiten zen *sukaldaritz* *internazionala*, berriz, handinahia zen eta itxurakeriaz betea. Garai hartan, normala zen hoteletako menuetan *canard à l'orange* topatzea, nahiz eta ahatea eta laranja ez diren ohiko osagaiak gure sukaldaritzan, eta are gutxiago udako hilabeteetan; baina, jakina, turistak udan etortzen ziren batez ere, eta gure kostaldeko hirietan paseoa ibiltzen ziren *snob* guztiek ditxosozko plater huraxe eskatzen zuten.

Egoera hartan sartu zen *nouvelle cuisine* frantsesak zekarren berrikuntza euskal sukaldaritz *tradizionalean*. Gure sukaldari gehienak betiko sukaldaritz *egiten zuten garai hartan*, eta haietako batzuek –dozena batek edo, Donostia inguruak ia denak– beso zabalik hartu zuten berehala

4. 2019ko Gipuzkoako Pintxo Txapelketaren zilarrezko plateraren pintxo irabazlea. Oquendo taberna (Donostia). Sortzailea: Carlos Nuez.



4. Pintxo ganador del Plato de Plata en el Campeonato de Pintxos de Gipuzkoa. Bar Oquendo (Donostia/San Sebastián). Creador: Carlos Nuez.

Un poco de historia reciente

Y ya que hemos mencionado la palabra restaurante, hablemos ahora de los cocineros vascos, convertidos en verdaderas estrellas culturales y embajadores de nuestro país. Todo comenzó a mediados de los años setenta, cuando dos cocineros donostiaras –Juan Mari Arzak⁶ y Pedro Subijana⁷–, habitaron por un tiempo las cocinas del gran cocinero francés Paul Bocuse, en Lyon.

En la profesión había cierto hartazgo con la mera repetición que requerían la cocina tradicional y la cocina burguesa. También la impostura de la cocina internacional que exigían los hoteles en la época llamaba a rebato. Hasta entonces era habitual encontrar en los menús *canard à l'orange*, cuando ni el pato ni la naranja son habituales en nuestra cocina; mucho menos en los meses de verano, que era cuando más turistas llegaban y el dichoso plato era más solicitado por todos los snobs que paseaban por nuestras ciudades.

La renovación que suponía la *nouvelle cuisine* francesa fue así insuflada a la cocina tradicional vasca que practicaba la mayoría de los cocineros vascos. El movimiento que fue inmediatamente abrazado por una docena de cocineros y restauradores –sobre todo de la zona de Donostia/San Sebastián–, pronto se conoció con la etiqueta de Nueva Cocina Vasca, y se convirtió en una auténtica revolución culinaria con nuevos aromas, texturas, combinaciones y procedimientos de elaboración.

Los más importante, sin embargo, fue el espíritu de poner en valor la constante necesidad de renovación, en lugar del oscurantismo que hasta aquellos días había sido habitual en las cocinas. Hasta entonces, el chef había sido un personaje siniestro y temido que conocía una serie de recetas secretas que a duras penas compartía con los miembros de su equipo. Con la nueva cocina, se acabó con aquel anacrónico personaje de gorro blanco y negro bigote, que fue sustituido por personas totalmente opuestas: modernas, didácticas, alegres, abiertas... y que, sobre todo, abandonaron las oscuras cocinas para colocarse delante de luminosos focos.

Los cocineros comenzaron a convertirse en seres mediáticos, muy apreciados tanto por la audiencia como por los propios medios de comunicación que se veían así prestigiados gracias a la presencia de tan ilustres invitados que siempre hablaban y mostraban contenidos que todo el mundo deseaba: pastel de pescado, lubina a la pimienta verde, helado de queso Idiazabal... Todo sonaba a música completamente nueva, ejecutada con el mejor solfeo de siempre.

Fue así como, adecuando lo observado a la *nouvelle cuisine* a la propia cultura y al territorio, la nueva cocina vasca se convirtió en tractor de lo que se ha llamado nueva cocina española.

La concentración de restaurantes laureados que se da en Donostia/San Sebastián y sus alrededores, es difícil de encontrar en cualquier otro lugar del planeta. El nivel de la alta cocina es tal que el turismo gastronómico mundial tiene una de sus mecas en nuestro territorio. He conocido a

Frantziatik zetorren mugimendu hura. Izen bat sortu zen sukaldari haiek eta mugimendu berritzaile hura identifikatzeko: *euskal sukaldaritzaren berria*. Mugimendu hark iraultza ekarri zuen euskal sukaldeetara; usain eta ehundura berriak agertu ziren, eta janaria lantzeko eta prestatzeko konbinazio eta prozedura berriak ere bai.

Garrantzitsuena, ordea, etengabe berritzeko beharrari balioa ematen zion espiritua zen, sukaldeetan ordura arte ohikoa zen obskurantismoaren partez. *Chefa* pertsonaia makurra izan zen ordura arte, beti haserre zegoena eta beldurra eragiten zuena inguruan; errezeta sekretuak ezagutzen zituen, isilean gordetzen zituenak beretzat bakarrik, bere taldeko kideei erakutsi gabe. Sukaldaritzaren berriarekin betiko desagertu zen buruan txapel zuri luzea zeraman pertsonaia bibote beltz petral hura, eta haren ordeztu beste era bateko sukaldaria agertu zen, aurrekoaren kontra-contrakoa: modernoa, didaktikoa, alaia, irekia... Eta batez ere sukalde ilunak utzi eta foku distiratsuen aurrean jarri ziren sukaldariak.

Pixkanaka, pertsonaia mediatiko bihurtu ziren: hedabideetan agertzen hasi ziren, eta ikus-entzuleek estimatu handitan zituzten. Hedabideek ospea ematen zieten sukaldariari, baina, aldi berean, sukaldariak ere prestigioa ematen zieten hedabideei, izen handiko sukaldariak beti prest baitzeuden hitz egiteko eta jendeak jakin nahi zuena argi adierazteko: nola prestatzen zen arrain pastela, nola lupia piper berdeekin, nola egin Idiazabalgo gaztazko izozkia... Musika berria zen hura jendearen belarrietarako, betiko solfeoarekin eta notekin egina bazegoen ere.

Hala, *nouvelle cuisine*aren ereduari jarraituz, hari ikusitakoa eta ikasitakoa bertako kulturara eta herrira egokitu zen, eta Espainiako sukaldaritzaren berria esan zaionaren motorra bilakatu zen euskal sukaldaritzaren berria.

Donostian eta inguruetan dagoen jatetxe loriatsu eta sarituen kontzentrazioa nekez aurkituko da mundu osoan beste inon. Goi-sukaldaritzako maila hain da handia, non gurean baitago munduko turismo gastronomikoaren gune printzipaletako bat. Ezagutu ditut bisitari frantsesak, iparramerikarrak, kanadarrak, suediarrek eta beste leku askotakoak –Japoniako handiki aberats bat bere hegazkina pilotatuz heldu zen– jatetxe loriatsu horietakoren batera bazkaltzera propio etorri direnak beren herrialde urrunetatik eta gero pozik eta esker onez joan direnak bizitako esperientziagatik.

Esan dudana gehiegikeria iruditzen bazaio baten bati, ikus ditzala orain dela gutxi zuzendu ditudan bost dokumentalak. Honako bost maisu handi hauek dira dokumentaletako protagonistak: Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Martin Berasategi eta Pedro Subijana⁸.

Hala ere, askoz gehiago dira gaur egun, hankak betiko sukaldaritzaren trebetasun handiz erroturik, sukaldaritzaren guztiz berria egiten dutenak, eta mundu guztiak errespetatu, estimatu eta miresten du sukaldean lan egiteko modu bikain hori, batez ere munduko sukaldari handienek.

Ez da kasualitatea Donostia aukeratu izana Basque Culinary Center⁹ jartzeko lekua; Gastronomía Zientzien Fakultatea dago han eta Elikaduraren eta Gastronomiaren Ikerketarako eta Garapenerako Zentro bat ere bai. Ekimen pribatua da (Mondragon Unibertsitatearena), erakunde publikoen eta sukaldariaren babesa duena, eta sukaldaritzaren erreferente bihurtu da.

5. Basque Culinary Center, Donostia.



5. Basque Culinary Center, Donostia/San Sebastián (Gipuzkoa).

visitantes franceses, norteamericanos, canadienses, suecos y de más lugares –incluso magnates japoneses que han venido pilotando su propio avión–, llegados exclusivamente para comer en uno de estos restaurantes y luego marcharse agradecidos por la experiencia vivida.

Si parece exagerado lo que digo, basten como muestra los cinco documentales que tuve la oportunidad de dirigir con cinco de estos grandes maestros: Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Martin Berasategi y Pedro Subijana⁸.

Y son más, muchos más los que ejecutan hoy, con los pies magníficamente enraizados en la cocina de siempre, una cocina totalmente nueva que es apreciada, admirada y reconocida por todo el mundo, incluso por los más grandes cocineros del planeta.

No es casualidad, que fuera Donostia/San Sebastián el lugar elegido para poner en marcha el Basque Culinary Center⁹ en el que se ubican la Facultad de Ciencias Gastronómicas y un Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía. Una iniciativa privada (Mondragon Unibertsitatea) que contó con ayuda pública de las instituciones y de los propios cocineros y que se ha convertido en un referente.

Memoriaren auzia sukaldaritzan

Esan berri dut *mundu osoak* estimatzen duela gaur egungo sukaldariak egiten duten sukaldaritza berria. Baina, handietako batek, Hilario Arbelaitzek, Oiartzungo Zuberoa jatetxeakoak¹⁰, honako galdera hau egin zuen behin: euskal sukaldariak betiko euskal sukaldaritzagatik ote dira ezagunak edo egin dituzten ekarriengatik eta berrikuntzengatik estimatzen ote dira?

Arbelaitz da, nire ustez, *memoriaren aitortpena* esaten diogun horri gehien lotzen zaion sukaldaria. Hala ere, bera ondorio batera heltzen da eta esaten du beste herrialdeetako jendeak halako estimu handitan baldin baditu euskal sukaldariak, arrazoi nagusia beren *autore sukaldaritzan* berritasuna, nobedadea, sartzan jakin izan dutelako dela. Hori bai, oso berritasun berezia da eta euskal sukaldaritza tradizionalarekin lotura estu-estua duen neurrian bakarrik da posible.

Hala ere, ez dugu inor engainura eraman nahi. Iritzi bat baino ez da, jateko kontuez ari garenean, euskaldunen artean behinik behin, berritasuna ez baita beti ontzat hartzen. Imajinatzen dut gauza bera gertatuko dela beste lekuetan eta kulturetan ere; baina, egia esateko, hemen oraindik jende asko dago euskal sukaldaritza tradizionalari uko egin nahi ez diona. Halakoek, jatetxe batera doazenean, ondo ezagutzen dutena, *betiko gauzak*, dastatzeko plazera berritu nahi dute beste behin, eta baztertu egiten dituzte jateko kontuetan berritasunak eragin ditzakeen esperientzia erradikalegiak.

Baina zergatik ibili behar ote dugu beti sukaldaritza berriaren eta tradizionalaren artean aukeratzen, batak bestea ukatuko balu bezala? Galdera gehiago ere sortzen dira horren inguruan: nolakoa izan behar du sukaldaritzak, tradizionala dela esateko? Zer ezaugarri dauzka? Zein da bizitza osoan berdina eta aldaezina iruditu zaigun sukaldaritza hori, nahiz eta, jakina denez, etengabe eboluzionatuz eta garatuz doan? Orain dela 300 urtekoa ote? Edo duela 400 urtekoa? Zer esan nahi ote du betiko sukaldaritzak? Beste hainbeste gertatzen da *sukaldaritza berriarekin* ere. Zer da sukaldaritza *berria* eta zer *ez*? Dena balekoa ote da, berria bada? Zer esan nahi du betiko sukaldaritzak? Ba al da horrelakorik?

Inork ez du zalantzan jartzen memoria funtsezkoa dela gastronomian. Plater bat, janari bat, zapore bat... atseginez oroitzen badugu –leku, denbora edo egoera gozo batekin lotzen delako, adibidez–, gure gustukoa izango da seguruenik. Sukaldean prestatutako janari bat gogora etortzen zaigunean, jaten ari garena modu positiboan balioesten dugu. Neurri handi batean, *ezagutzea gozatzea* da.

Beharbada, horregatik dira hain beharrezkoak kultura eta heziketa zerbait berriaren aurrean jartzen garenean; gauza ezezagunek larritasuna eragiten digute. Jakina da joan den aspaldian asko aurreratu dugula eta ia denera ausartzen garela. Gaur egun era guztietako janariak sartzan ditugu ahoan, tartean exotikoak eta harrigarri askoak. Informazioak irekiago

La cuestión de la memoria en cocina

Acabo de afirmar que esta cocina nueva de los cocineros más actuales es apreciada por todo el mundo, pero uno de los grandes, Hilario Arbelaitz, del restaurante Zuberoa de Oiartzun¹⁰, se preguntaba en una ocasión, si los cocineros vascos son conocidos gracias a la cocina vasca de siempre, o si son apreciados por lo nuevo que han sabido aportar.

Arbelaitz es, desde mi punto de vista, el que más se aferra a eso que llamamos memoria del reconocimiento, sin embargo, él concluye que si los cocineros vascos son estimados por gentes de otros países, lo son gracias a la novedad que han sabido insuflar en su cocina de autor. Eso sí, una novedad muy particular y que solo es posible en relación profunda con la cocina tradicional vasca.

No obstante, no queremos llevar a nadie a engaño. No es más que una opinión, pero la novedad no es siempre bien recibida cuando de asuntos del comer se trata, al menos entre vascos. Supongo que ocurrirá lo mismo en otros lugares y culturas, pero lo cierto es que aquí mucha gente todavía se resiste a abandonar la cocina tradicional. Hay quien va a un restaurante y persigue la repetición del placer de comer aquello que le es conocido, negándose a experiencias demasiado radicales en su novedad.

Pero ¿por qué hemos de andar siempre eligiendo entre nueva cocina y tradicional, como si una negara a la otra? Además, surgen más preguntas: ¿Cómo ha de ser una cocina para ser considerada tradicional? ¿Qué particularidades la definen? ¿Cuál es esa cocina, la que hemos visto toda la vida como inmutable a pesar de haber evolucionado sin cesar, la de hace 300 años, la de hace 400...? Lo mismo ocurre con la nueva. ¿Qué es cocina nueva y qué no? ¿Todo vale si es nuevo? ¿Qué significa cocina de siempre? ¿Existe realmente? Nadie pondrá en cuestión que el trasunto de la memoria es fundamental en gastronomía. Si un plato, una comida, un sabor es reconocido con agrado –porque lo identificamos con un entorno o un tiempo placido, por ejemplo– tiene todas las probabilidades de que nos guste. Cuando un preparado culinario toca nuestra memoria, tendemos a valorar positivamente lo que comemos. En gran medida, reconocer es disfrutar.

Quizás por ello estamos necesitados de la cultura y de la educación a la hora de acceder a lo nuevo: lo que se desconoce provoca inquietud. Bien es cierto que hemos adelantado mucho en los últimos tiempos, y que ya casi nos atrevemos con todo. Alimentos extraños y preparados de los más exóticos entran hoy por nuestras bocas. La información nos ha hecho más abiertos: me imagino la cara que pondría alguno de mis difuntos abuelos, sin ir más lejos, ante un plato de sushi; o lo que pensaría al vernos comer branquias de erizo de mar.

Queramos o no, siempre tendemos a buscar nuestros recuerdos constitutivos, aquellos que nos han formado desde la infancia. Es más, un bacalao, unas alubias, un guisado, un marmitako... tienen siempre parámetros

bilakatu gaitu; ikustekoa litzateke nolako aurpegia jarriko lukeen gure aitona edo amona zahar defuntu batek burua altxatu eta, konparazio batera, sushi plater bat aurrean jarriko bagenio, eta auskalo zer pentsatuko lukeen itsas trikuaren zakatzak eta mamia jatekoak direla esango bagenio.

Nahita edo nahi gabe, markatu gaituzten oroitzapenen bila ibiltzen gara, gure izatearen parte direnez, eta horien artean bereziki garrantzitsuak dira haurtzarotik datozenak. Bakailao batek, indaba batzuek, gisatu batek, marmitakoak... konparaziozko parametroak dauzkate beti, bakoitzarentzat kanon aldaezin bat egon beharko balu bezala.

Nolanahi ere, egia ote da sukaldaritzaren memoriak –edo memoriaren sukaldaritza ote– denboran barrena aldatu gabe irauten duela?

Puntu honetara heldu garelarik, gogoan dut Andoni Luis Aduriz sukaldari handiarekin¹¹ behin izan nuen elkarrizketa. Beste askotan bezala, gure arteko kalamatrika amaigabe horietako batean kateaturik genbiltzala, ideia bat otu zitzaidan, nire ustez gure asmoak definizio batean jaso zitzaitekeelakoan; hau da, neure inozentzian pentsatu nuen sukaldaritza tradizionala definitzeko modua topatu nuela: «Betiko sukaldaritza norberak gehien ezagutu duen hura da». Bitan pentsatu gabe, honela erantzun zidan Andonik: «Orduan, nire memoria, zurea eta gure belaunaldiko guztiena bezala, makarroiez tomatearekin beteta dago». Eta arrazoi zuen, horixe baita ia denok gure bizitzan gehien jan duguna, umetan batez ere.

Aurreko pasadizoak erakusten digu jateko kontuen inguruan sortzen diren auziek ez dituztela erantzun errazak. Esaterako, zer da sukaldaritza berria? Sukaldaritza original bati buruz ari al gara?

Gogoko dut Ferran Adrià katalanak originala dena definitzeko erabiltzen duen esaldia: «Sortzea ez kopiatzea da». (Hala ere, jakinarazi ditudenez, Jacques Maximin frantsesak esan omen zuen lehenengo aldiz esaldi hori, eta Ferran Adriàk hari hartu, asko estimatzen duenez).

Baina, heldu diezaiozun lehen egindako galderari: posible ote da hori? Posible al da plater bat sortzea ezer kopiatu gabe eta gure aurrekoen berrikuntzak eta aurkikuntzak baliatu gabe?

Zoragarria da gure sukaldari handietako batek, Hilario Arbelaitzek, ematen duen erantzuna, bere kartan plater berri bat sartzei buruz galdetzen zaionean: «Ez dut aurrekoa gainditzen ez duen platerik sartzen kartan. Berriak ez du ezertarako balio, ez badu aurretik ezagutzen dena hobetzen».

Puntu honetara heldu garelarik, abiada moteldu beharra daukagu, gure gogoetetan sakontzeko.

6. Bakailaoa.

6. Bacalao.

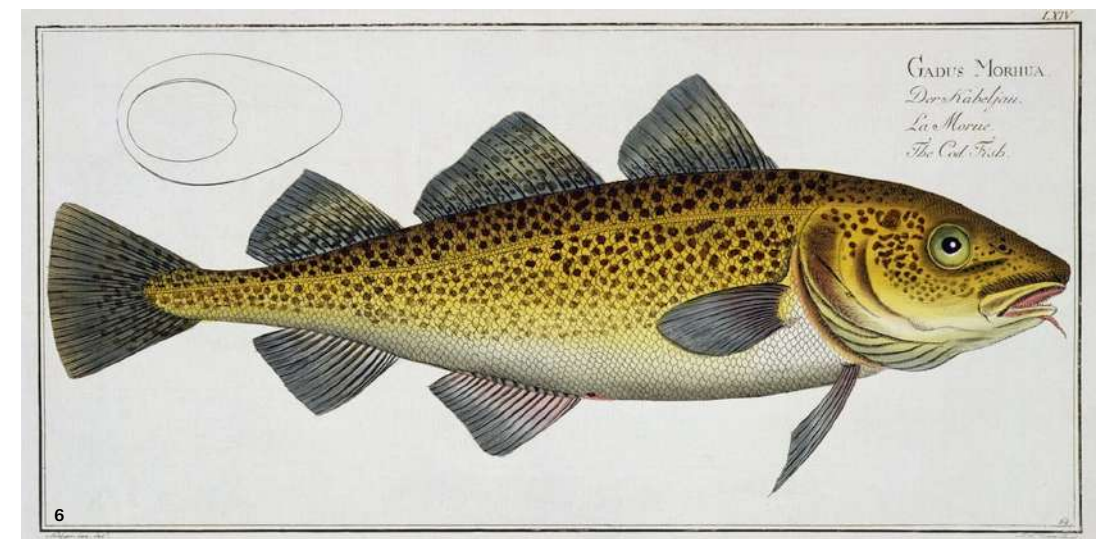
comparativos, como si debiera existir un canon invariable para cada uno de ellos. Pero, ¿es esto cierto? ¿La memoria de la cocina –¿o será, quizás, la cocina de la memoria?– es algo que perdura inalterable en el tiempo?

Llegados a este punto, recuerdo una conversación con el gran cocinero Andoni Luis Aduriz.¹¹ En una ocasión en la que andábamos perdidos en uno de nuestros habituales amazonas verbales, se me ocurrió una idea que podía aclarar nuestra discusión, es decir, creí haber dado inocentemente con la definición que necesitábamos para cocina tradicional: «Cocina de siempre es aquella que cada quien más ha conocido». Ni corto ni perezoso, Andoni respondió: «Entonces mi memoria, al igual que la tuya y la de todos los de nuestra generación, está llena de macarrones con tomate». Y llevaba razón, pues casi todos es lo que más hemos comido en nuestras vidas, al menos cuando niños. Sirva la anécdota para ilustrar que en estos asuntos del comer las respuestas no son sencillas. ¿Qué es nueva cocina? ¿Nos referimos, quizás, a una cocina original?

Me encanta la frase que el catalán Ferran Adrià acostumbra a utilizar para definir aquello que es original: «Crear es no copiar». (Aunque, por lo que me cuentan, resulta que quien pronunció la frase de marras por primera vez fue el francés Jacques Maximin a quien Adrià admira muchísimo).

Pero ciñámonos a la cuestión. ¿Es eso posible? ¿Es posible crear un plato sin copiar absolutamente nada, sin utilizar los avances y descubrimientos de quienes nos han precedido? Resulta apasionante la respuesta que uno de nuestros grandes, Hilario Arbelaitz, ofrece cuando se le pregunta por la inclusión de un plato nuevo en su carta: «No incluyo ningún plato que no supere lo anterior. Lo nuevo de nada sirve si no mejora lo ya conocido».

Llegados a este punto, no queda más remedio que disminuir la velocidad para poder profundizar en la reflexión.



Euskal sukaldaritza tradizionala 'versus' autore-sukaldaritza berria?

Jakina da bakailao edo barazki-plater bat mahaira esertzen denaren gosea edo apetitua asetzeko zerbitzatzen dela, batez ere. Sukaldaritzaren lehenbiziko eginbeharra horixe baita, elikatzea. Pozoitu gabe betiere. Gosea asetzera izan da beti gizateriaren lehenengo ardura eta eginbeharra, eta hala izaten jarraitzen du gaur egun ere munduko alde gehienetan, gosea zabalduta baitago Mendebaldeko ateetatik kanpo. Beraz, ulertzekoa da, eskasia dagoenean, sukaldariaren betebeharra falta den hura eskaintzea izatea: gantza, edo gatza, edo proteinak edo urri den edozein gauza. Gosea dagoen herrialdeetan, eguneroko bizitzan gehien falta dena, edo eskas eta urri dena, eskaintzea da sukaldariarentzat festarik eta harrotasunik handiena: haragi zati bat arrozarekin edo indabekin, adibidez. Banketea, tripa-festa, salbuespenarekin lotuta dago, normala eta egunerokoa ez denarekin, eskuratzeko (edo, kasu honetan, ahoratzeko) erraza ez denarekin. Baina zer gertatzen da goserik ez dagoenean eta jatea ez denean hil edo biziko premia eta behar gorria? Zer gertatzen da jatea, oinarrizko premia izateaz gain, zerbait kulturala bilakatzen denean?

Orduan sortzen dira gure sukaldari handien proposamenak. Orduan ateratzen da agerira bakoitzaren estiloa. Horietako batzuk produktuan

7. Idiazabal gazta.
8. *Nokien testura*
Idiazabal saltsarekin.
Mugaritz jatetxea,
Andoni Luis Aduriz.



7

¿Cocina tradicional 'versus' nueva cocina de autor?

7. Queso Idiazabal.
8. *Textura de ñokis*
con salsa de Idiazabal.
Restaurante Mugaritz,
Andoni Luis Aduriz.

Claro está que un plato de bacalao o de verduras se sirve primero para saciar el apetito del comensal. Es el primer deber de la cocina: alimentar sin envenenar. En esas ha andado la humanidad en Occidente, y en esas continúa en gran parte del globo, pues la hambruna persiste de puertas afuera. Es de entender que el cocinero se dedique a aportar aquello que falta: grasa, o sal, o proteína, o aquello que escasee. En territorios donde el hambre aprieta, la fiesta más apreciada del cocinero sucede cuando este aporta lo que de ordinario más se añora: un trozo de carne sobre arroz con frijoles, por ejemplo. El festín está ligado a lo excepcional, a lo ausente, a lo inalcanzable o poco frecuente. ¿Pero qué ocurre cuando el hambre como tal desaparece y el acto de comer se convierte en asunto más cultural y menos primario?

Es en ese instante cuando surgen las propuestas de nuestros mejores cocineros. Es ahí donde aflora el estilo de cada cual. Habrá quien persiga la excelencia con la llamada cocina de producto a través de la mejora infinita en la repetición del preparado, convocando para ello, básicamente, recuerdo y memoria. Si se me permite, podríamos llamar a este tipo de profesional, sin ningún desdén, cocinero artesano, pues la mejora de la tradición es el eje central de su vía.



8

oinarritutako sukaldaritzaren bidez saiatuko dira bikaintasuna lortzen; plater berak behin eta berriz errepikatuz, gero eta hobeto prestatuko dituzte, eta, halakoen lan-sistamarako funtsezkoak dira oroitzen eta memoria. Era horretako profesionalari –gutxiesteko inolako asmorik gabe– sukaldari-artisaua dei geniezaioke, tradizioa hobetzea baita bere bidearen ardatza.

Horixe da *gourmand* horren gulak –gehienok barruan daukaguna– gehien estimatzen duen sukaldaritza. Hutsik egiten ez duen bidea da hori, zorroztasunez egiten bada: ahalik eta produkturik onenarekin eta arreta handiz lan egin behar da. Hala ere, aspertu egiten du azkenerako.

Gizakiak itzalak behar ditu argia estimatzeko, edo argia behar du itzalak estimatzeko. Artisau-sukaldaritzaren moldeko janariak egunero eta etengabe jateak aspertu egiten du, gogaitu –beste guztiak bezala, noski–, eta hortik ihes egiteko beharra sentitzen dugu noizean noiz. Inork ezin du mahaian plazera sentitu, astebetetz segidan era horretako janaria bakarrik janez, zoragarria bada ere. Egia da, hala ere, era horretako janariak jasangarriago direla denboran, ez dutela beste askok bezain erraz aspertzen.

Halakoak jan ondoren, garbitzeko joera izaten da, eta hain estimatuak ez diren jakiak jan ohi dira ondoren, janari grisagoak, apalagoak, ez hain gustagarriak eta markatuak. Purifikatzeko eta garbitzeko premia sentitzen da. Asebeteta, gogaituta kasik, bikain jatearen plazera ahanzten saiatzen gara, aurrerago, handik egun edo aste batzuetara, plazer hori berriz ere atseginez dastatzeko gai izan gaitezten. Hala, janari edo plater jakin bat bilatu baino gehiago, atzera lehengoak izaten saiatzen gara. Halako plater edo gutizia dastatzeko irrika sentitu nahi dugu atzera, desioa benetakoa eta erreala zen sasoiara itzuli berriro.

Gastronomian hain nabarmena den kontu hau, beste arteetan ere gertatzen da: musikan, pinturan, arkitekturan, literaturan... Memoriak funtsezko papera jokatzen du horietan guztietan; hala ere, errepikapena

9. Sagarrak.
10. Beste sagar tarta.
Akelarre jatetxea, Pedro Subijana.

9. Manzanas.
10. La otra tarta de manzana. Restaurante Akelarre, Pedro Subijana.

Es esta una de las cocinas más apreciadas por la gula de ese *gourmand* que casi todos llevamos dentro. Es un camino infalible, siempre que se ejecute con rigor, es decir, con el mejor producto posible y con la mayor atención en su preparación. Pero, así y todo, cansa.

El ser humano está necesitado de sombras para poder apreciar la luz, o de luz para poder poder apreciar la sombra, como se prefiera. La ingesta continuada y diaria de este tipo de cocina artesana provoca, al igual que todas las demás, cierta necesidad de huir de ella. Nadie podría mantener el nivel de placer tras una semana continuada ingiriendo este tipo de magnífica comida, si bien es cierto que esta clase de ingesta es de las más perdurables en el tiempo.

El comensal tenderá a limpiarse ingiriendo comida menos apreciada, más gris, menos sabrosa, menos relevante. Sentirá la urgencia de purificarse. Tenderá a olvidar el placer de lo excelente, precisamente, para poder volver a ser capaz de encontrarlo más adelante, probablemente, al cabo de unos días. De modo que, más que un alimento o plato determinado, el comensal perseguirá inconscientemente llegar a ser de nuevo el mismo que era antes. Volver al punto en el que era capaz de ansiar comer tal o cual plato o alimento, volver a los tiempos en los que el deseo era cierto y real.

Esta cuestión tan constatable en gastronomía, se da también en las artes: en la música, en la pintura, en la arquitectura, en la literatura... En



9



10

ez da nahikoa. Inork imajinatzen al du arkitekto bat bere aurrekoek erakitzen zuten etxe eredu paregabe bat behin eta berriz errepikatzen? Lehen geunden lekutik, molde zaharretik, atera beharra dago, atzera bizitasunez eta emozioz gozatzeko gai izan gaitezten.

Jakina, bada sormenerako bidean beste oinarri edo ardatz printzipal bat, baita sukaldaritzan ere: berritasuna, originaltasuna, inoiz ikusi ez dena. Bere burua sortzaitzat duen sukaldaria ez da egundo konformatuko behin eta berriz errepikatzearekin eta hobetzearekin, sukaldari-artisauak egiten duen legez, horrek ez baitu bere arima asebetetzen –ezta eredu denik eta onena izanda ere-. Aitzitik, bide berriak bilatzen saiatuko da, batzuetan bazkaltiarrek edo afaltiarrek ulertuko ez badute ere, eta gosea eta memoria baino zerbait gehiago eskatuko dio bere mahaira esertzen denari.

Bach musikariak *Golbergen bariazioak* konposatu zituenean –gaur egun hain gustuko ditugunak–, hordago bota eta zalantza eragin zuen bere entzuleen artean, askok ez baitzekiten musika berri hura nola hartu; ez zekiten musika hura benetan ona ote zen; ez zekiten gustuko zuten edo ez.

Jar dezagun beste adibide bat: Oscar Niemeyer arkitektoak gutxik bezala menderatzen du angelu zuzena, baina ez du erabili nahi izaten, baliabide bera behin eta berriz ez errepikatzeagatik. Nahiago du kurba aske eta sentsuala. «Nire herrialdeko mendietan, erreken bihurtuneetan, zeruko hodeietan eta itsasoko olatuetan aurkitzen dudak kurba da». Baina zer ikusteko ote du hodei batek eraikin batekin? Kontua da Niemeyer ez dela artisau jakintsu bat soilik. Ongi menderatzen du artisautza, jakina; ongi baino hobeto ezagutzen du ofizioa eta gai da, gai denez, angelu zuzenak erabiliz eraikitzeko, baina bere lanari askoz ere gehiago eskatzen dio. Eraikin bat egiten duenean, estalpea emateaz gainera, beste zerbait gehiago lortu nahi du: «Zirrara eragin nahi du, emozioa, lilura, berezitasuna eta poesia, eskuairarekin eta kartaboiarekin lotuta ez dauden kontuak».

Modu berean, badira zenbait sukaldari antzeko planteamendua dutenak. Elikaduratik eta plazer behin eta berriz errepikatutik harago joan nahi dute, beste zerbait lortu. Betiko sukaldaritzan ezagutzen dute, noski, baina zerbait gehiago nahi dute. Niemeyerrek eta Bachek bezala, sortzaile konprometitu guztiek bezala.

Kontua da, arkitekto eta musikari aurreratuek bezala, sukaldariak ere beren proposamenei irekita dauden bazkaltiarrek (edo afaltiarrek) behar dituztela, eta ez da beti erraza izaten halakorik topatzea, sarritan mahaira esertzen denak patroi bakarra (memoria) izaten baitu, sukaldariaren proposamenak balioesteko. Bazkaltiar edo afaltiar erredukzionistak artisau-bidea besterik ez du onartzen; hala, uko egiten dio berritasun orori eta ez dio uzten garatzen ez bere pertzepzio-gaitasunari, ez emozioari. Plazer fisiologikoa –tripa bapo bete eta betiko aho-gustua ase– baino ez du bilatzen, eta horrekin beste bide guztiei ateak ixten dizkie sukaldaritzan. Betiko erreakzionarioa da. Betikoa bilatzen du behin eta berriz, hainbeste errepikatzeak egunen batean erabat gogaituko duela konturatu gabe.

Sukaldaritzan, zorionez, badira bihar edo etzi tradizio izango diren molde eta modu berriak gaur sortzeaz arduratzen direnak ere, eta tradizio horiek behin eta berriz errepikatuko dituzte sukaldari-artisauak etorkizunean, gutako bakoitzak barruan daukagun mozolo erredukzionista atzerakoien atseginerako.

todas ellas la memoria juega un papel esencial, pero la repetición no es suficiente. ¿Imagina alguien a un arquitecto construyendo repetitivamente la misma excelente casa que construían sus antecesores? Es necesario salir para volver a ser capaz de conseguir la intensidad del gozo.

Así es como llegamos a otra de las grandes vías de la creación que existe también en cocina: lo nuevo, lo original, lo nunca visto. El cocinero que se considera creador, jamás se conformará, por excelentes que estas sean con la repetición y mejora que sacian el alma del cocinero artesano. El cocinero creador buscará nuevos caminos, a veces incomprendidos, que requerirán por parte del comensal algo más que hambre y memoria.

Cuando Bach compuso *Las variaciones de Golberg* que tanto gustamos de escuchar hoy, echaba un órdago a muchos de sus oyentes que a duras penas decidían si aquella música tan nueva era realmente buena. Ni siquiera sabían si les gustaba o no. Pongamos otro símil: el arquitecto Oscar Niemeyer domina como pocos el ángulo recto, pero se niega a su utilización y repetición. Prefiere la curva libre y sensual: «La curva que encuentro en las montañas de mi país, en la sinuosidad de sus ríos, en las nubes del cielo y en las olas del mar». ¿Pero qué demonios tendrá que ver una nube con un edificio? Ocurre que Niemeyer no es únicamente un artesano sabio. Claro que domina la artesanía y es muy capaz de construir en ángulo recto, pero su trabajo va más allá. Además de cobijar, cuando construye un edificio persigue: «Conmoción, emoción, sorpresa, diferencia y poesía, cosas que no están sujetas a la escuadra y el cartabón».

De igual manera hay cocineros con un planteamiento vital similar. Cocineros que persiguen algo más, que van más allá de la mera alimentación y del placer repetido. Son cocineros que, por supuesto, conocen la cocina artesana, pero que quieren algo más. Como Niemeyer, como Bach, como todo creador comprometido.

El problema es que, al igual que el arquitecto o el músico avanzado, ellos, los cocineros, necesitan del comensal dispuesto que no siempre es fácil encontrar, sobre todo si este se rige con un patrón único (memoria) a la hora de calibrar las propuestas. Hablamos del comensal reduccionista que únicamente acepta la vía artesana y se cierra a toda innovación y desarrollo de su propia capacidad de percepción y emoción. En aras del placer únicamente fisiológico o gustativo, niega todas las demás vías a la cocina. Es el eterno reaccionario. Busca incesantemente una repetición que, un día, acabará por hartarlo.

En cocina, afortunadamente, también hay quien se preocupa de crear hoy recetas que serán tradición mañana, tradiciones que serán repetidas hasta la saciedad por los cocineros artesanos del futuro para solaz del zoquete reduccionista y reaccionario que habita en cada uno de nosotros.

Sukaldari-lanbidearen balioaz

Lehen adierazi dugun bezala, berritzeko behar hori, proposamen berriekin arriskatzeko behar hori, izan da maila goreneko sukaldariak 1975. urtetik aurrera hartu zuten bidea. Aldi berean, izar mediatiko eta ospetsu bilakatu dira, ordea, eta hori ez da beti samurra izaten, sarritan bereak ez diren *saltsetan* sartzen baitituzte, eta hor ibiltzen dira galdu antzean zenbait egoera eta atakatatik atera ezinik. Ez da bidezkoa, sukaldariak sukaldari baitira soil-soilik, zer arraio! Ez dira filosofoak, ez komunikatzaileak, ez antzezleak, ez irakasleak... Nahiz eta batzuek sen eta talentu handiagoa duten kontu horietarako, zenbait espezialistak baino.

Maila handiko sukaldariei sarritan egiten dieten galdera maleziatsu bat honako hau da: «Orain dela hamar urteko zure platerak hain onak baldin baziren, zergatik ez da horietako bakar bat ere agertzen zure kartan gaur egun?».

Arestian aritu gara kontu horretaz; Niemeyer arkitektoaren aipu bat ekarri dugu hona, eta ikusi dugu ez zitzaiola gustatzen bere eraikinetan errepikatzea eta abar. Niemeyerrek, ordea, sukaldariak baino zorte

11. Argiñano, Castillo, Arzak, Fombellida, Subijana, Roteta, Kintana, Irizar, Idiakoz eta Zapirain Donostiako portuan, 1970eko hamarraldian.



11. Argiñano, Castillo, Arzak, Fombellida, Subijana, Roteta, Kintana, Irizar, Idiakoz eta Zapirain en el puerto de Donostia/San Sebastián en la década de 1970.

Sobre el valor del oficio del cocinero

Esta necesidad de renovación, de arriesgarse en propuestas nuevas, es la vía que tomaron los cocineros vascos de mayor altura desde 1975 en adelante. No obstante, convertidos en estrellas mediáticas y populares, frecuentemente son enfrentados a cuestiones que ni ellos mismos saben abordar, y es que no dejan de ser más que simples cocineros, qué diablos. No son filósofos, ni comunicadores, ni actores, ni profesores... Aunque algunos tengan más madera para todas esas cuestiones que muchos especialistas.

Una de las preguntas más frecuentes que los maliciosos hacen a los cocineros de nivel es la siguiente: «Si tus platos de hace 10 años eran tan estupendos, ¿cómo es que ninguno aparece en tu carta actual?».

Antes hemos hablado algo de este tema con la cita del arquitecto Niemeyer y la no repetición de sus edificios. Niemeyer, sin embargo, tiene más suerte en esta cuestión que los cocineros, pues el objeto que muestra su arte o habilidad de construir, es decir, el edificio resulta menos efímero que la creación del cocinero, es decir, el plato. Y es que la creación del cocinero, el plato o la preparación gastronómica, es por definición algo destinado a desaparecer, a no perdurar en el tiempo.

Por ello, los cocineros acuden cada vez más a técnicas que a priori les son extrañas –fotografía, escritura, cine, video...–, para dejar constancia perdurable de su labor. Todo cocinero que se precie tiene hoy una amalgama de materiales, realizados con mayor o menor fortuna, para fijar en el tiempo su labor ya que la necesidad de avanzar y de proponer novedad hace que sus creaciones de hace un tiempo apenas tengan presencia en la siguiente temporada.

Esta urgencia de lo efímero, de lo que irremediamente nace destinado a desaparecer para siempre, provoca tensión al comensal *gourmand* y lo lleva a acudir una y otra vez en cada cambio de carta a un mismo establecimiento, consciente de lo irrepitable que el cocinero va a ofrecerle: si no come hoy mismo esa creación, no la podrá comer jamás.

La memoria y la cuestión de la perdurabilidad son rasgos conceptuales que intervienen en el acto creativo mismo, sin embargo, no se adhieren obligatoriamente a lo creado, es decir, al plato. La memoria interviene sin duda en la creación, resulta fundamental en la formación del estilo del cocinero, pero su consecuencia puede no ser reconocida siempre, la evidencia puede no existir o ser tan compleja que no se pueda ver a simple vista. De hecho, a veces, el cocinero juega a ocultar precisamente la raíz del concepto.

Todo esto muestra que cuando el cocinero actual ofrece una creación de autor propone algo más que mera comida. Una creación gastronómica de altura es hoy una especie de crisol que aúna, en diferentes proporciones, al menos tres cuestiones básicas: el conocimiento de la naturaleza (del producto), la memoria (gustativa y cultural) y la novedad concebida como superación de lo ya conocido.

handiagoa du kontu honetan, bere arteak erakusten duen objektua edo eraikitzeke zeukan trebezia –eraikina, alegia– ez baita hain erraz galtzen sukaldariaren obraren aldean –plater baten aldean, alegia–. Sukaldariaren sorkuntza–platera edo prestatu duen janaria– berehala desagertzeko egiten da, denboran ez irauteko sortzen da, definizioz.

Arrazoi horregatik, gaur egun gero eta gehiago erabiltzen dituzte sukaldariak berez arrotzak zaizkien teknikak –argazkilaritza, idaztea, zinema, bideoa...–, beren lanaren emaitza jasota gera dadin. Sukaldari handi guztiek era guztietako materialak dauzkate gaur egun, bere lana denboran mantendu eta gordetzeko, zeren eta, etengabe aurrera egiteko eta berritasunak proposatzeko daukaten behararen kausaz, sortzen dituzten obrak berehala desagertzen baitira (askotan plater bat urtebetean, edo hurrengo denboraldian, kentzen da kartatik).

Iragankor izate horrek, sortu eta berehala betiko galduko dela jakite horrek, tentsio etengabea sortzen dio mahaira esertzen den *gourmandari* ere; antsietate puntu horrek jatetxe berera eramaten du behin eta berriz, karta aldatzen den aldiko berritasunak dastatu nahi izaten baititu eta jabetzen baita sukaldariak eskainiko diona errepikaezina dela: kreazio hori gaur bertan jaten ez badu, beharbada ezin izango du beste inoiz jan.

Memoria eta iraunkortasunaren kontua ezaugarri kontzeptualak dira, sorkuntzaren prozesuan parte hartzen dutenak, baina ez daude nahitaez zuzenean lotuta sortutakoarekin, platerarekin. Memoriak sorkuntzan parte hartzen du, zalantzarik gabe; funtsezkoa da sukaldariaren estiloa sortzeko, baina memoriaren ondorioa ez da nahitaez beti bistakoa –hain konplexua izan liteke, non ezin baita ikusi–. Eta sukaldariak batzuetan ezkutan gordetzen du kontzeptuaren erroa.

Horren guztiak argi erakusten du, gaur egungo sukaldariak autore-kreazio bat eskaintzen duenean, janaria bera baino zerbait gehiago proposatzeko asmoa duela. Maila handiko kreazio gastronomiko bat arrago baten modukoa da gaur egun, non gutxienez oinarritzko hiru kontu batzen diren proportzio desberdinetan: naturaren ezagutza (produktua), memoria (zaporeena eta kulturala) eta berritasuna, lehendik ezagutzen dena gainditzeko asmoa duena.

Hiru zutabe nagusi horietan oinarritzen da gaur egun sukaldariaren lana, eta urrundu egiten da hala garai batean zeuzkan eginkizunetatik: mahaira esertzen zirenei gosea asetzea edo tripa betetzea. Eskaintza gastronomiko sortzaile on bat mundua interpretatzeko modu bat da, beste alorretan proposamen artistikoak diren neurri berean. Hori dela-eta, sarritan galdetzen diogu geure buruari ea sukaldaria benetako artista den edo ez. (Beste baterako utziko dugu kontu hori).

Garai bateko plater bikainak zergatik ez diren gaur egungo kartetan agertzen galdetzea maleziatsua bada, are eta mingarriagoa da sukaldari batentzat hurrengo galdera hau egitea, zalantzan jartzen baitu bere lanaren balio kulturala: «Zure sukaldaritzaren hain ona bada, zergatik ez ditu jendeak bere egiten zure kreazioak?». Edo bestela esanda: «Zergatik zure kreazioa ez da sartzen gure kultura-ondarean?».

Lehenago ere esana dugu sukaldariak ez direla filosofoak, sarritan kontu teorikoei aurre egin behar izaten badiete ere, eta azken galdera horri erantzutera behartzen dituztenean, askotan ikusi ditut arduratuta, dialektikoki hondoratuta, larri, kinka horretatik atera ezinik. Gehienez ere hala esango dizute: «Nire lanak ez du ondarearekin zerikusirik, ez dut horretan lan egiten; ni sukaldaria besterik ez naiz». Baina sukaldariaren lanak zerikusirik handia du ondarearekin, oso handia ere. Ikus dezagun, adibidez,

12. Sukaldaritzaren ikasleak Basque Culinary Centerren.



12. Estudiantes de cocina en el Basque Culinary Center.

Es sobre esos tres pilares básicos sobre los que se asienta actualmente la labor del cocinero alejado definitivamente del oficio de *sacador* o de mata-hambres. La buena oferta gastronómica creativa es, en algún sentido, una interpretación del mundo tal y como lo son otras propuestas artísticas de otra índole. Es por ello que, con frecuencia, nos hacemos la pregunta de si el cocinero es o no un verdadero artista. (Cuestión esta que dejaremos para otro momento).

Pero, si maliciosa es la pregunta de la desaparición de los magníficos platos de antaño de las cartas actuales, hay otra más hiriente para el cocinero, pues pone en solfa su valor cultural real: «Si tan buena es tu cocina ¿por qué tus creaciones no son asimiladas por tus gentes, por qué no las hacen en sus casas?» Dicho de otra forma: «¿Por qué tu creación no se integra en vuestro patrimonio cultural?»

Hemos dicho ya que los cocineros no son filósofos y que con frecuencia se enfrentan a cuestiones teóricas. Ante esta última, he visto a cocineros muy preocupados, hundidos dialécticamente, sin poder acertar a salir de semejante embrollo. A lo sumo te dirá: «Es que yo no me dedico a eso del patrimonio, solo soy un simple cocinero». Sin embargo, sí que se dedica a eso del patrimonio, vaya que sí. Remitámonos, por ejemplo, al movimiento de la Nueva Cocina Vasca del que ya hemos hablado anteriormente. Con la salvedad de algún que otro plato (pastel de cabracho, lubina a la pimienta...), apenas han saltado las propuestas de nuestros cocineros de los restaurantes a las cocinas domésticas. Casi nadie repite en casa los grandes platos de tal o cual chef y, en caso de hacerlo, resulta un exotismo en la actividad habitual doméstica. ¿Dónde queda, pues, la aportación cultural de los cocineros y de sus descubrimientos a nuestra cocina?

Con frecuencia hemos visto a cocineros vascos francamente desolados y sin saber qué responder ante la cuestión. Piensan que, así como

Euskal Sukaldaritza Berriaren mugimendua –lehen ere hitz egin dugu horri buruz–. Plater bakarren bat edo beste kenduta (itsas kabra-pastela, lupia piper beltzarekin...), jatetxeetako sukaldari handien proposamenek ia ez dute salto egin gure etxeko sukaldeetara. Ia inork ez ditu etxean prestatzen halako edo bestelako chefaren plater apartak, eta, egitekotan ere, zerbait exotiko gisa egiten da, egunerokotasunetik kanpo dagoen bitxikeria gisa. Hortaz, zertan ikusten da, gure etxeko sukaldeetan, sukaldariak egiten dituzten kultura-ekarpenak eta aurkikuntzak?

Askotan ikusi ditugu euskal sukaldariak galdera horren aurrean atsekabaturik eta zer erantzun asmatu ezinik. Pentsatzen dute, idazle eta artista plastiko onenen obrak kultura-ondarean betiko geratzen diren bitartean, sukaldariak kreazioak perfume baten lurrina bezalakoa dela, erraz irentsi eta erraz ahazten dena, eta beren ekarria ez dela funtsezkoa herriko kulturari.

Hala aurkezten direnean, patetiko samar agertzen dira. Horregatik, gaia modu orokorragoan aztertu behar dugu, bai eta sakonago ere.

Begia halako plater edo errezeta jakin batetik harago jartzen badugu, bistakoa da gaur egun sukaldariak eragin handia dutela kultura-ondarean. Jan-kontua eta sukaldaritza ulertzeko gaur egungo moduek eta orain dela hogeita bost urtekoek ez dute zerikusirik. Nolabait esatearren, gastronomiarekin zerikusia duten aurrerapen kulturaletan sukaldariak punta-puntan daude. Horiei esker hainbat kontzeptu barneratu ditugu: garaian garaiko produktuak kontsumitzea, merkatuko sukaldaritza, zaporeei errespetua izatea, janariaren egoste-puntuari arreta jartzea eta beste gauza asko.

Sukaldariak hedabideetan duten oihartzunari esker gastronomiaren didaktika ikaragarri zabaldu da, eta asko ikasi dugu denok. Gaur egun inork ez du etxean janaria prestatzen lehen egiten zen bezala. Eta hori sukaldariari zor diegu batez ere, pedagogia-lan handia egiten baitute. Hala, hainbat puntu garrantzitsutan erreparatzen irakatsi digute: adibidez, jatorrizko produktu naturalak eta garaian garaikoa jatea zein garrantzitsua den ikusarazi digute, eta, horrez gainera, dietetikaz ere arduratzen dira. Gure sukaldariengatik ez balitz, oraindik ere *canard à l'orange* eskatzen jarraituko genuke abuztu betean –laranjen ordez, aranak eta fruitu hezurduak ugari direnean–; eta lekariak txerri-belarriekin eta bestejaki koipetsuekin egosten segituko genuke, eta ezingo genuke dastatu prestatzen ari garen janariaren benetako zaporea.

los grandes escritores o artistas plásticos permanecen en el patrimonio común, lo suyo no deja de ser más que un perfume fácil de olvidar, es más, que la suya es una aportación prescindible en su propia cultura. Cuando se presentan así, resultan patéticos. Es por ello que hemos de tomar la cuestión de un modo más general y, al mismo tiempo, más profundo.

Sin ceñirnos a ningún preparado o plato en concreto, hoy vemos que la influencia de los cocineros en el patrimonio cultural es enorme. Los modos de entender la comida y la cocina, poco tienen que ver con los de hace veinticinco años. Por decirlo de alguna manera, los cocineros son la punta de lanza de los avances culturales-gastronómicos. Les debemos la interiorización de conceptos como el de la temporalidad del producto, la cocina de mercado, el respeto a los sabores, la atención al punto de cocción de los alimentos y otras muchas cuestiones.

El alcance mediático tan singular de los cocineros ha propiciado una didáctica de la gastronomía con la que todos hemos avanzado. Hoy nadie cocina en su casa tal y como se hacía antes. Y, en gran medida, es gracias a los cocineros que nos han ido formando a todos en cuestiones como la autenticidad del producto natural, próximo y estacional, y en asuntos, incluso, de dietética. De no ser por ellos, continuaríamos hoy comiendo *canard à l'orange* en pleno mes de agosto –cuando en lugar de naranjas, abundan las primeras ciruelas y frutas con hueso– y seguiríamos cocinando las legumbres con orejas de cerdo y toda clase de viandas grasas, sin pararnos a reconocer el sabor de aquello que cocinamos.

Zerk definitzen du euskal sukaldaritza?

Zerk du euskal *marka* sukaldaritza kontuan? Eta zerk ezin du izan halakoa, eta zergatik? Axalekoa eta garrantzi gabeko kontua eman dezake, baina euskal sukaldaritza zer den definitzea eta horren mugak non dauden jartzea ez da dirudien bezain erraza. Batzuok lepoa jokatzen dugu ahaleginean.

Gauza asko sinplifikatuz gero, bi faktore har genitzake: batetik gure gastronomia non obratzen den (lekua: hemen), eta bestetik nork egiten duen (subjektua: guk). Hau da, euskal sukaldaritza «guk hemen» egiten duguna da. Ez dago gaizki esana, baina horrekin konformatzen al gara? Non geratzen da, adibidez, gure produktuen garrantzia?

Seguru asko, behin baino gehiagotan entzungo zenion sukaldari handiren bati honako hau esaten: «Gure sukaldaritza ezinezkoa litzateke dauzkagun produktu zoragarriak izan ezean?». Eta egia galanta da hori. Horregatik, behin eta berriz goraiatzen eta famatzen ditugu gure produktu bikain paregabeak. Kasik kofradia bat daukagu produktu bakoitzarentzat eta egun seinalatuetan, dagokion santuaren egunez, prozesioan ateratzen gara tronpeta eta danbor baten atzetik, kapa soinean, kapela buruan eta banderatoak eskuan hartuta. Batzuetan gehiago ematen dugu italiar zalapartatsuak, euskaldun serio eta isilak baino ere.

13-15. Gernikako Azoka.



13



14



15

¿Qué es lo que define a la cocina vasca?

¿Qué es lo vasco en cuestiones de cocina y qué no puede serlo y por qué? El asunto puede aparentar ser una cuestión superficial y sin importancia, pero a la hora de fijar los lindes de la cocina vasca, el asunto no resulta tan sencillo. Algunos nos jugamos en ello el tipo.

Si se simplifica mucho, uno de los aspectos hace referencia al espacio donde sucede nuestra gastronomía (aquí) y el otro al sujeto (nosotros), es decir, gastronomía vasca es aquella que hacemos nosotros aquí. No está nada mal, pero ¿seguro que nos conformamos con esto? ¿Dónde queda, por ejemplo, la importancia de *nuestros productos*?

Seguro que has escuchado mil veces a algún gran cocinero: «Nuestra cocina no puede existir sin nuestros maravillosos productos». Es absolutamente cierto. En consecuencia, alabamos hasta la extenuación nuestros inmejorables productos. De hecho, tenemos una cofradía para cada producto, de manera que el día del santo correspondiente, nos vestimos todos con capas, gorros y banderolas, y salimos en procesión detrás de una trompeta y un tambor. A veces, más que lúgubres vascos, parecemos ruidosos italianos.

¿Y qué obrero o trabajador ha recibido más y mayores loas que nuestros agricultores, pastores y pescadores? Pareciera que sin ellos la vida de cualquier vasco de a pie no tuviera sentido ni solución.

13-15. Feria de Gernika (Bizkaia).

Eta zer langilek edo beharginek jaso du gure nekazariak, abeltzainek eta arrantzaleek adina laudorio? Badirudi horiek gabe euskaldun arrunt baten bizitzak ez duela ez zentzurik ez aurrera egiteko modurik.

Hona hemen non dugun Hirutasun Santu moduko bat, euskal sukaldaritzaren kontzeptua definitzen eta argitzen duena: hemen, gu eta gure produktuak. Bikain! Segi dezagun jolasean, eta pasa gaitezen sukaldara. Plater pare bat prestatuko dugu, zein baino zein errazagoa:

Lehenengo: Ahate-gibela, plantxan (buelta eta buelta), gatz pixka batekin eta aran-purearekin –ahatea Arabako Olarizun gizendutakoa da; gatz Arabako Gesaltza-Añanako da, eta aranak izeba Josefaren baratzetik hartu ditugu-.

Bigarreno: Bakailao tako eder bat, oliba-oliotan melatua (bakailaoa Norvegiakoa da eta oliba-olioa Jaenekoa, noski. Baratxuria lehengusu batek ekarri zigan Salamancatik, handik pasatu zen batean). Alegia, bakailaoa pil-pilean egingo dugula.

Dena prest dugu, beraz. Bi platerak geuk egin ditugu, eta hemen egin ditugu, gainera. Hala ere, bi plateretako bat, hemengo produktuez egin badugu ere, Frantziako Perigord eskualdeko espezialitatea da berez; bigarren platerak, berriz, kanpoko produktu inportatuez egin badugu ere, gure-gurea den emaitza eman digu: bakailaoa pil-pilean. Beraz, gure sukaldaritzaren gure produktuez definitzen dutela esateak zalantza eragiten digu, auzia estu-estu hartzen badugu behintzat. Eta kontu egin ez garela hemen aztertzen hasi ustez gure-gureak diren produktuen antzinatasuna eta jatorria, hor ere usteak ustel izaten baitira sarri askotan.

Labur esanda, bi plater horien artean, zein da euskaldunagoa edo gureagoa, foie-grasa plantxan edo bakailaoa pil-pilean? Edo biak dira, neurri berean, gureak? Dena hain globalizatua dagoen sasoi honetan, barrerria litzateke gu eta gutasun estuetan ibiltzea, kontzeptu horrek ertz lausoak baititu gaur egun, alderdi guztietatik begiratuta. Gainera, euskal sukaldaritzaz, singularrean, hitz egin beharrean, euskal sukaldaritzez, pluralean, jardun beharko genuke, zeren eta, ba ote dute zerikusirik, esate baterako, kostaldeko sukaldaritzak eta barnealdekoak?

Sukaldaritzaren ez da berdina toki eta eskualde guztietan. Arabako lautadan eta Nafarroako hegoaldean lehorreko nekazaritza eta mahastiak dira nagusi, eta inguru horietako sukaldaritzaren oso desberdina da iparraldeko, eskualde heze menditsuan, egiten denaren aldean.

Gure sukaldaritzarik ezagunena, goi-mailako sukaldaritzaren esaten zaiona, kostaldekoa da, eta lotura estua du arrainarekin. Baina horren barruan ere sekulako diferentziak daude, Gipuzkoan egiten dena oso desberdina baita Bizkaian gustuko dutenaren aldean.

Donostia inguruan –beste inon baino sukaldari handi gehiago dago metro koadroko eskualde horretan eta euskal sukaldaritzak beste inon baino oihartzun handiagoa du hor-, sukaldaritzaren berezia egiten da: ez da zaporea haren lehentasuna; horren orde, testurak mimatzen dira, ehundurei ematen zaie garrantzia batez ere. Ikusi besterik ez dago nola prestatzen den arraina; antxoak eta legatza, bereziki¹².

Elikagaiak ia ez dira manipulatu; freskura ahal den guztia zaintzen da, eta produktuaren zaporea bere horretan mantentzen da, ezer kendu eta erantsi gabe, ezer ezkutatu edo lausotu gabe. Gauza finak eta suabeak, ia sumatu ere egiten ez direnak, estimatzen dira sukaldaritzaren horretan. Zapora biziak beste gauza batzuetarako gordetzen dira, gaztak edo heste-beteak jaten direnerako, esaterako; baina Donostiako eta inguruko sukaldaritzaren plater bikainetan nekez aurkituko da halakorik. Antzeko zer bait

Así pues, ya tenemos una especie de Santísima Trinidad que encierra y define el concepto de cocina vasca: aquí, nosotros y nuestros productos. Perfecto. Sigamos con el juego y entremos en la cocina. Vamos a preparar un par de sencillos platos:

De primero, un hígado de pato engordado en Olarizu (Araba), vuelta y vuelta en la plancha, con un poquito de sal de Gezaltza Añana (Araba) y un puré de ciruelas que hemos robado en la huerta de la tía Josefa. De segundo, un buen taco de bacalao noruego, confitado en aceite de Jaén. El ajo nos lo trajo un primo que pasaba por Salamanca, es decir, hacemos un bacalao al pil-pil. Ya lo tenemos todo preparado. Los dos platos los hemos hecho nosotros y los hemos hecho aquí.

Sin embargo, uno de ellos, a pesar de contener únicamente productos de aquí, es en realidad una especialidad del Perigord francés, mientras que el segundo, con productos foráneos e importados nos da como resultado un plato tan nuestro como el bacalao al pil-pil. Luego aquello de que nuestros productos definen nuestra cocina parece perder aire por algún sitio, al menos si nos referimos a ello en un sentido estricto y, en cualquier caso, sin preguntarnos por la antigüedad y el origen de muchos de nuestros productos más castizos.

En resumidas cuentas ¿cuál de los dos platos, el foie a la plancha o el bacalao al pil-pil, es más vasco o más nuestro? ¿Quizás es que los dos lo son por igual? En estos tiempos de globalización resulta ridículo comenzar a encerrarse en un nosotros que hace aguas por todas partes. Además, en lugar de cocina vasca deberíamos hablar, seguramente, de cocinas vascas, porque ¿qué relación tiene, por ejemplo, la cocina de costa con la cocina de interior?

Nos topamos con cocinas diferentes dependiendo del lugar del territorio en el que se practiquen. En la llanada alavesa o en el sur navarro, donde la agricultura de secano y la vid conforman el paisaje, se elabora una cocina muy diferente a la que se hace más al norte, en la zona húmeda.

La más conocida de nuestras cocinas, la que se practica en la alta cocina, es la cocina de costa, muy relacionada con el pescado. Pero también en esta encontramos grandes diferencias entre la que se elabora en Gipuzkoa y la que gusta en Bizkaia.

En la zona de Donostia/San Sebastián, que es donde más grandes cocineros se concentran y más renombrada es la cocina vasca, nos encontramos con una cocina en la que el sabor deja de ser lo principal, para premiar las texturas. Basta observar cómo se trabajan pescados como la merluza o las anchoas para constatarlo¹². Apenas se manipulan los alimentos, se cuida la frescura al máximo y nada difumina ni oculta el sabor del producto. Gusta lo suave, lo tenue, lo apenas percibido. Los sabores fuertes se guardan para otros productos como embutidos y quesos, pero no para los grandes platos de la cocina donostiarra y su entorno. Lo mismo ocurre con las legumbres y verduras. El ejemplo más claro lo constituye el guisante lágrima, un producto tan escaso y caro que, lejos de ofrecer un sabor intenso, se recolecta antes de que haya desarrollado todo el dulzor propio del guisante y se ofrece en las grandes casas de comidas como un tesoro apenas manipulado y carente casi de sabor que ha de ser comido con gran atención para poder apreciarlo en toda su intensidad. Por paradójico que parezca, es una especie de sumun de lo mínimo.

Albert Adrià, hermano menor de Ferran y gran cocinero también, me comentó en una ocasión que para él resultaba difícil de comprender ese gusto que demostramos hacia un guisante que no tiene casi sabor. Confesaba

gertatzen da lekaleekin eta barazkiekin. Adibiderik garbiena malko-ilarra da. Produktu urria eta garestia da oso, zapore fin-finekoa. Ilarrak berez daukan gustu gozo hori hartu aurretik biltzen da, eta jatetxeetan ia manipulatu gabe eskaintzen da, altxor preziatua balitz bezala. Kontu handiz jan behar da, haren zapore fina bere osotasunean dastatzeko. Minimoaren summumaren modukoa da.

Albert Adriá sukaldariak, Ferranen anaia gazteak, behin esan zidan berari zaila egiten zitzaiola ulertzea ia zaporerik ez daukan ilar horrek gure artean nolatan izan dezakeen halako estimazioa. Pena omen zuen «produktu horri bere aukera guztiak adierazten uzten ez diozuelako». Berak, dudarik gabe, nahiago ditu zapore biziagoko ilarrak, guk, ia kabiarraren prezioan ordainduta, erotu beharrean jaten ditugun *gutizia fin* horiek baino.

Kostaldeko herrietan, Orion eta Getarian, esaterako, ez diete belar arrarorik botatzen parrilan erretzen dituzten bisigueti, erreboiloiei, itsas-kabrei eta zapoei. Baratxuriak oliotan erre, ozpin pixka bat eta perrexil pittin bat gehitu, eta saltsa horixe besterik ez diote botatzen gainera, behin arraina bere puntuan egina dagoenean. Hori bai, kontu handiz saiatzen dira arrain-mamiaren gelatina lortzen eta haren testurak nabarmentzen; arrain-piezaren atal bakoitzari bere puntua bilatzen ere aha-legintzen dira, arte bat baita arraina ongi erretzea, eta ez ditu edonork ezagutzen horren sekretuak eta mainak.

Sagardotegietako sukaldaritza tradizionalan, behi txuleta haragi gorrikoa da erregea. Txuleta ez da gehiegi egin behar; barruko haragi-mamia berotu arte erre behar da doi-doi; gatza bota, eta brasen beroak kanpoaldean geruza erre bat sortzen duenean, sutatik atera eta kito, ez du besterik behar.

Bilbon eta Bizkaia aldean, nahiago dituzte zapore biziko arrainak; sardinak eta bakailaoa, esaterako. Piper txorizeroa erabiltzen dute janariari bizitasuna emateko, eta saltsa gorria edo bizkaitar saltsa prestatzen dute horrekin. Aurrerago hitz egingo dugu saltsa horretaz. Okelak zein arrainek ondo hartzen dute edozein ongailu edo bizigarri, guakamolearen moduko saltsa berezi horren babespean. Antzina, kanpora gehien esportatzen genuen errezeta izan zen bizkaitar saltsa.

16-19. Gernikako Azoka.



sentir pena ante un producto «al que no dejáis expresar todas sus posibilidades». Él prefiere, sin duda, guisantes más sabrosos que los que a nosotros nos enloquecen y pagamos casi a precio de caviar.

Por otro lado, el asado en los pueblos de costa de Gipuzkoa como Orio y Getaria se practica sin añadir hierbas extrañas a los besugos, cabrachos, rapés y rodaballos que se asan en las brasas. Apenas un poco de vinagre y un refrito de ajos con asomo de perejil, una vez que las piezas están asadas en su punto. Eso sí, se busca conquistar la gelatina de la carne de los pescados, resaltar sus texturas, incluso diferenciando las de cada parte de la pieza, un arte que no a todo el mundo le es permitido conocer. En la cocina tradicional y popular de sidrerías, la chuleta de carne roja es la reina, pero apenas asada lo necesario para conseguir calor en el interior de la pieza, con una capa exterior sellada por el calor de las brasas y salteada de sal. Nada más.

En Bizkaia, sin embargo, prefieren los pescados sabrosos como la sardina y el bacalao en salazón. Utilizan el pimiento choricero para extraerle su sabor intenso y con él elaboran la salsa roja o vizcaína de la que hablaremos sobradamente más tarde. Productos cárnicos y de la pesca, todo condimento es bien recibido al amparo de esta especie de guacamole tan particular. En tiempos antiguos fue nuestra receta más exportada: la vizcaína.

Más al sur el tipo de cocina es más de secano, más de tierra, de romero y de tomillo, con grandes asados a la leña y al sarmiento, con caracoles, caza, truchas y cangrejos de río.

Más al norte del río Bidasoa que divide nuestro país en dos, en la parte francesa de nuestro territorio, tenemos que hablar de una cocina de recorrido corto por lo escaso de los preparados propios (*garbure, ttoro, axua...*) y abundante por todo lo que imita. En lo que a pescados se refiere, lo hacen a la manera de la cocina vasca de Gipuzkoa, pero su cocina resulta estar muy modulada por la francesa y, sobre todo, por la landesa; con foies, ocas, patos y ostras que en la parte sur apenas comenzamos a conocer. Es el único lugar donde nuestra cocina toca la mantequilla en lugar del aceite tan mediterráneo y también donde la crema sustituye a la leche.

16-19. Feria de Gernika (Bizkaia).

Lehenago esan dugun bezala, hegoalde lehorrean sukaldaritza beselakoa da, eta hor protagonismo handia dute erromeroak eta ezkaia, haragia xirmendutan errea, barraskiloek, ehizak, amuarrainek eta erre-kako karramarroek.

Bi zatitan banatzen gaituen Bidasoa ibaitik iparraldera, gure herrialdeko parte frantsesean, ibilbide laburreko sukaldaritzaz hitz egin beharko genuke, gutxi baitira bertako platerak (garburea, ttoroa, axua...); imitatu, aldiz, asko egiten dute. Arraina Gipuzkoako sukaldaritzaren moldera prestatzen dute Iparraldean, baina hango sukaldaritzak frantsesaren eragin handia du, oro har; Landetakoarena, batez ere: foie-grasak, antzarak, ahateak, ostrak... Hegoaldean orain dela gutxi hasi dira hango sukaldaritza ezagutzen. Euskal sukaldaritzaren barruan, Iparraldean bakarrik erabiltzen da gurina, oliba-olioaren orde, eta kremak esnearen lekua hartzen du han.

Europar muga politikoak desagertu badira ere, hizkuntzak eta Bidasoa ibaia tematu egiten dira oraindik herrialdeak eta gizajendeak bereizten, bai kulturaren aldetik bai gastronomiaren aldetik ere. Konparazio baterako, Hegoaldeko euskaldun batentzat pentsaezina da bazkari edo afari bat amaitzea (repasa) gazta eta entsaladarekin, eta hori munduko gauzarik normalena da Iparraldeko batentzat. Exotismoa batzuetan ez dago hain urrutia; aski da pastis bat eskatzea Hegoaldean eta txakolin bat Iparraldean, aberastasunaren eta aniztasunaren oinarrian funtsean diferentzia, desberdintasuna, baino ez dagoela ohartzeko.

Desberdintasunez ari garelarik, ezin dugu ahaztu bi sukaldaritzak, Hegoaldekoa eta Iparraldekoa, zapore aldetik bereizten dituen mugari printzipalena: sukaldariko zer koipe hautatzen den; gurinaz edo oliba-olioaz prestatuko dugu janaria? Auzi horretan ez dago erdibiderik. Donibane Lohizunetik aurrera guztiz desberdina da sukaldariko usaina.

Baina heldu diezaigun honaino ekarri gaituen puntuari: nola definitu euskal sukaldaritza, hain kontzeptu lausoa eta zehaztugabea delarik?

Zuhurtziari kasu eginez, esango dugu euskal sukaldaritzaren kontzeptuan faktore anitz sartzen dela; hau da, lehen esandako guztiak markatu egiten du, zalantzarik gabe, gure sukaldaritzaren identitatea: tradizioak, produktuek, kozinatzeke moduak... Baina, jakina, horrek guztiak balio du munduko beste edozein sukaldaritzarako ere. Nola azaldu, orduan, ezagutzen ez gaituztenei, zerk definitzen eta bereizten gaituen? Lehen esan dugun guztia azpimarratu dezakegu, adibidez; hau da: esan dezakegu gure plater askotan garrantzi betea duela testurak, zaporearen gainetik jartzen dugula faktore hori (ehundurarena, alegia). Esan dezakegu gure sukaldaritzan ez direla produktuak asko manipulatu, ia ez ditugula erabiltzen saltsa konplexuak, ezta espeziak eta belar lurrintsuak ere, zeren gure plater guztiak etengabe errepikatzen diren osagai gutxi batzuekin prestatu baitaitezke: tipularekin, baratxuriekin, perrexilarekin, piperrekin... Eta kito, hor bukatzen da zerrenda.

Juan Mari Arzaki entzun nion nik lehenengo aldiz esaten: «Munduko beste sukaldaritza guztietatik bereizten gaituen gauza bakarra lau saltsa dira». Eta erabat ados nago berarekin. Saltsa horietatik aparte, gure sukaldaritzan daukagun gainerako guztia munduko beste edozein tokitan topa genezake, berezitasun eta ñabardura txiki batzuk gorabehera. Baina badira lau saltsa gure artean eta hemen bakarrik aurki daitezkeenak. Lau saltsa eta lau kolore bakar: saltsa gorria, saltsa berdea, saltsa zuria eta saltsa beltza.

Desaparecida las fronteras políticas en Europa, las lenguas y el río Bidasoa insisten en diferenciar territorios y gentes, tanto cultural como gastronómicamente. Por ejemplo, es inconcebible para un vasco del sur, algo tan habitual para alguien del norte como acabar una comida o cena, un *repás*, con queso y ensalada. El exotismo, a veces, no se encuentra tan lejos, basta con pedir un pastis o un *txakoli* a un lado u otro de la frontera, para constatar que la riqueza y diversidad son, básicamente, diferencia.

Y ya que hablamos de diferencias, no podemos olvidarnos de la principal frontera gustativa que separa nuestras cocinas de norte y del sur.: la elección de la grasa para la cocina. ¿Cocinamos con mantequilla o con aceite de oliva? En esta cuestión no caben medias tintas. A partir de Donibane Lohizune (San Juan de Luz, Lapurdi) cambia enteramente el olor de las cocinas.

Pero volvamos a lo que nos ha traído hasta aquí: ¿Cómo podríamos definir un concepto tan difuso como el de Cocina vasca?

Sin querer resultar impropios, podríamos asegurar que lo vasco en cocina es una cuestión de múltiples factores, es decir que todo lo anteriormente señalado marca, sin duda, nuestra identidad culinaria: tradición, producto, modo de cocinar... Sin embargo, todo ello sirve también para referirse a cualquier otra cocina del mundo. ¿Cómo explicamos entonces a quien no nos conoce, qué es lo que nos diferencia?

Podemos insistir en lo ya dicho: en muchos de nuestros preparados somos muy amigos de las texturas que premiamos por encima del sabor, la nuestra es una cocina que no manipula mucho los productos, no tiene salsas complicadas ni utiliza especias ni hierbas aromáticas en abundancia, todos nuestros platos podrían cocinarse prácticamente con algunos ingredientes que se repiten sin cesar (cebolla, ajo, perejil, pimienta). Y para de contar.

Se lo oí decir por primera vez a Juan Mari Arzak: «Lo único que nos diferencia del resto del mundo son cuatro salsas». Coincido del todo con él. Prácticamente todo lo demás que tenemos en nuestra cocina es lo mismo que podemos encontrar, con pequeñas diferencias y matices, en otros lugares del mundo. Sin embargo, hay cuatro salsas que aquí, solo entre nosotros, se pueden encontrar. Cuatro salsas, cuatro colores, que son únicos: la salsa roja, la salsa verde, la salsa blanca y la salsa negra.

Mundu osoa lau koloretan margotua

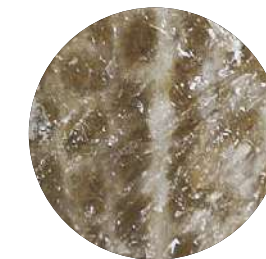
Munduko sukalde guztietan miaka ibili arren, ez ditugu saltsa hauek beste inon aurkituko. Eta saltsa horien bidez, gauzen izatea eta nolakotasuna, eta, beraz, mundua bera nola ulertzen dugun adieraz dezakegu. Ohartzen gara, noski, euskal sukaldaritza munduko beste sukaldaritza guztietatik lau saltsek baino ez dutela bereizten esatea gauzak asko sinplifikatzea dela. Seguruenik guztia teorizatzeke daukagun behar zentzugabeak eramaten gaitu horra; baina, hala ere, egia da beste inongo sukaldaritzan ez ditugula topatuko jarraian aipatuko ditugun lau saltsa motak.



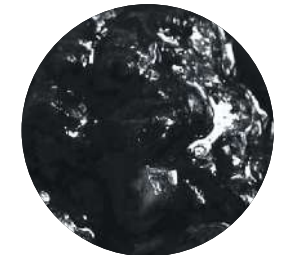
Gorria
Rojo



Berdea
Verde



Txuria
Blanco



Beltza
Negro

El mundo pintado en cuatro colores

Por más vueltas que uno se dé por otras cocinas, no encontrará estas salsas por ningún otro lado. A través de ellas podemos contar cómo entendemos la naturaleza de las cosas, y por ende, el mundo en sí mismo. Sabemos que decir que solo esto diferencia a la cocina vasca de otras cocinas del mundo es mucho simplificar. Seguramente es la absurda necesidad de teorizarlo todo lo que nos impulsa a ello, pero lo que sí es cierto es que en ninguna otra cocina encontraremos las cuatro salsas que mencionamos a continuación.

Saltsa gorria edo bizkaitarra: tipula da saltsa honen osagai nagusia; hala ere, piper txorizeroa da *arima* jartzen diona, koloreaz gainera, noski. Bizitza osoa eztabaidan eman genezake tomate-saltsa behar duen edo ez erabaki ezinik, era guztietako gustuak daudenez. Eztabaidagarria da, orobat, animalia-koipez edo landare-koipez prestatu behar den... Baina ez da hau era horretako ika-miketan jarduteko lekua, eta ez gara horretan hasiko, dogmak ez baitira gure gustukoak. Egin dezala bakoitzak atsegin duen moduan. Guk gauzak nola egiten ditugun baino ez dugu proposatzen hemen -kasu honetan tomate-saltsarik gabe-. Nolanahi ere, ez gara muzinduko besteren batek beste modu batera prestatzen badu, eta are gutxiago dastatzera gonbidatzen bagaitu.

Saltsa honen historiari buruz inork interesik badu, biziki gomendatzen diot José Ángel Iturberen *La salsa vizcaína* liburua¹³. Iturbek lan handia hartu du saltsa berezi honen inguruan dagoen material guztia biltzen. Egia esan, ezin da imajinatu ere egin zenbat plater prestatu diren saltsa honekin, eta harrigarria da zenbat herrialdetara eta mahaitara heldu den.

Iturbek, bere liburuan, Genaro Pildain zenaren errezeta ere jasotzen du; sukaldari bizkaitar mitiko bat zen Genaro -ezagutzeko plazera izan nuen, zori-enez-. Guk hemen esplikatu dugunaren kontra, Pildainek tomate-saltsa koilarakada pare bat jartzen zion saltsari, eta gurin koilarakada bat ere eransten zion, distira emateko. Zin dagit, azkenekoz dastatu nuenetik 25 urte igaro diren arren, saltsa haren gomuta dela niretzat bizkaitar saltsaren kanona.



SALSA GORRIA EDO BIZKAITARRA

Batetik, ipini osagai guztiak, piperrak izan ezik, kazola handi samar batean; jarri su motelean, poliki-poliki egiten joan dadin. Barazkiak desegin arte eduki behar da kazola sutan, eta hiru bat ordu beharko dira gutxienez. Azkenean, ilun-ilun geratu behar du denak.

Bestetik, barazkiak egin bitartean, kendu piper txorizeroei zurtoina eta haziak. Ipini eltze batean, eta tapatu urez. Jarri eltze su motelean, ura irakiten hasi arte. Behin irakiten hasten denean, kendu salda guztia, eta urez estali berriz ere. Hirutan egin behar da; hau da: hiru irakinaldi behar dira, bakoitza ur berriarekin. Ondoren, utzi epeltzen, eta, koilara batez baliaturik, atera piperraren mamia, azaletik bereiziz. (Bizimodu modernoaren morroi bazara, piper txorizeroaren mamia potoa eros dezakezu. Baina, jakina, *benetako* saltsa nahi baduzu, ez dizut halakorik gomendatzen).

Behin barazkiak eginda daudenean, atera perrexil sorta kazolatik; gehitu txorizero-mamia, eta eman buelta batzuk, ondo nahasteko.

Atera urdaiazpiko-hezurra edo urdaia ontzitik, eta pasatu saltsa -purea egiteko- purregailu edo irabiagailu batetik eta iragazki fin batetik.

Saltsa lodiegi geratu bada, bota ur pixka bat -piperrei irakinaldia emateko erabili dugunetik-, saltsa bere puntuan gera dadin. Geza edo motel antzean badago, bota gatz pitin bat.

Konturatuko zineten hasieran ez dugula gatzik bota, urdaiazpiko-hezurra edo urdaiak nahiko gazitasun eransten dionez saltsari. Zezinik erabiltzen ez badugu, gatz apur bat bota beharko dugu hasieran.

Zenbaitek, saltsa loditzeko, Maria gailetan bat gehitzen dio azkenean, xehatu aurretik; baina ez da beharrezkoa. Saltsa honekin bakailaoa eta barraskiloak egin ditzakegu, eta aproposa da txahal muturrak edo txerri hankak prestatzeko ere, aurretik egosi eta arrautza-irinetan pasatu ondoren.

1/2 kg. tipula zuri, azala kenduta eta zerrenda finetan ebakita
1/2 kg. tipula gorri, zurituta eta zerrenda finetan ebakita
1 baratxuri atal, zurituta eta osorik
3 piperbeltz ale
12 koilarakada oliba-olio
Urdaiazpiko-hezur zati bat; horren ordez, urdai iberiko zati handi bat ere erabil daiteke
Perrexil sorta txiki bat, zurtoin eta guzti, listariz ondo lotuta
18 piper txorizero

1/2 kg de cebolla blanca pelada en tiras finas
1/2 kg de cebolla roja pelada en tiras finas
3 dientes de ajo enteros, pelados
3 granos de pimienta negra
12 cucharadas de aceite de oliva
1 trozo pequeño de hueso de jamón o en su defecto, un pedazo hermoso de tocino ibérico
1 ramillete pequeño de tallos de perejil, bien atado con liz
18 pimientos choriceros

Por un lado, colocamos todos los ingredientes salvo los pimientos en una cazuela hermosa y los arrimamos a fuego suave para que empiece a cocinar suavemente durante unas tres horas o más. Debe quedar muy oscuro y la verdura prácticamente deshecha.

Además, retiramos el tallo a los choriceros y les quitamos las pepitas. Los colocamos en una cazuela y los cubrimos de agua, los arrimamos a un fuego suave hasta que arranquen a hervir. En el momento que pase, escurriarlos, volverlos a cubrir de agua y otra vez al fuego. Lo hacemos hasta tres veces. Los dejamos templar y, con ayuda de una cuchara, extraemos la pulpa de pimiento separándola de la piel (claro que si la vida moderna te tiene en sus garras, siempre puedes comprar pulpa de pimiento choricero en lata, aunque si hablamos de salsa auténtica, evidentemente este no es un buen consejo).

Una vez esté la verdura pochada, retiramos el ramillete de perejil y añadimos la pulpa de choricero y le damos unas vueltas. Retiramos el hueso o el tocino de jamón y pasamos la salsa por un pasapuré o batidora y un colador fino. Si queda muy espesa y es necesario, la aligeramos con un poco del agua de remojo de los pimientos para que quede bien suelta. Añadimos una pizca de sal. Como hemos comprobado, no incorporamos nada de sal al principio, puesto que el hueso o el tocino de jamón ya salan suficiente la salsa. Si no añadiéramos nada de chacina, entonces sí deberíamos añadir un poco de sal al inicio.

Hay quienes al final, antes de triturarla, suman una galleta María a la salsa para que ligue, pero no es necesario. Con esta salsa podemos guisar un bacalao, hacer una caracolada, hervir unos morros de ternera cocidos y rebozados o empapar unas manos de cerdo cocidas y rebozadas.

La salsa roja o vizcaína, es una salsa con la cebolla como base, pero su alma se la debe al pimiento choricero. Somos capaces de pasarnos la vida discutiendo si esta salsa ha de llevar o no salsa de tomate incorporada; no hay respuesta, hay gustos para todos. También se puede discutir si se ha de elaborar con grasa animal o vegetal... Este no es lugar para estas discusiones, así que a no entraremos al trapo ya que somos poco amigos de dogmas. Que cada cual la haga como más le guste. Nosotros nos limitaremos a proponer nuestra manera de hacer las cosas -en nuestro caso, sin salsa de tomate-, aunque no haremos ascos si alguien nos invita a participar y, sobre todo, a degustar, sus salsas.

Si alguien está interesado en la historia de esta salsa, le recomiendo vivamente la lectura del libro de José Ángel Iturbe, *La salsa vizcaína*¹³. El bueno de Iturbe se ha tomado el trabajo de buscar todo el material que hay en torno a esta ilustre salsa y la verdad es que uno ni se imagina la cantidad de platos que se han cocinado con ella, ni las mesas y los países a los que ha llegado.

En su libro, Iturbe incluye la receta que hacía el difunto Genaro Pildain, mítico cocinero vizcaíno a quien tuvimos la suerte de conocer. A diferencia de la que aquí hemos explicado, Pildain acostumbraba a poner un par de cucharadas de salsa de tomate, también una de mantequilla para dar brillo a la salsa. Doy fe de que el recuerdo de aquella salsa sigue siendo para mí, 25 años más tarde, el canon de la salsa vizcaína

SALSA ROJA O VIZCAÍNA

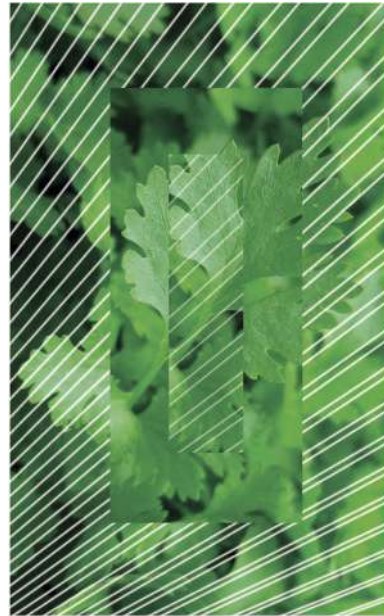
Saltsa berdea, perrexilez egina; gure etxeko sukaldeetan gehien erabiltzen duguna izango da seguruenik. Saltsa horrekin ia arrain zuri denak prestatzeaz gainera, beste hainbat plater egin daitezke: patatak, berduraren bat edo beste eta haragi-plateren bat ere bai (bildots hankak, adibidez).

Saltsa berdeak eboluzio sotila izan du aspaldi honetan; ez diot inori ezer entzun horren inguruan, baina hala da, zalantzarik gabe. Orain dela gutxi arte, saltsa lodia eta zaporetsua lortu nahi izaten zen; horretarako, irina botatzen zitzaion saltsari, loditzeko, eta ardoa, txakolina edo jerez lehorren bat ere bai, bizitasuna emateko. Arraina oliotan prestatzen hasten zen, eta geroxeago botatzen zitzaion salda edo ura.

Gaur egun, asko aldatu dira gauzak, joera justu kontrakoa baita; batez ere punta-puntako sukaldarien artean. Gaurko egunean, ez da bilatzen saltsa trinko zapore bizi-biziko hura, alderantziz baizik; saltsa arina estimatzen da, eta irin pittin bat besterik ez zaio gehitzen, justu urtsutasun-puntu gehiegizkoa kentzeko behar duena. Zaporean ere arintasuna bilatzen da, ez dezala arrainaren kalitatea ezkutatu. Perrexil xehatu berriaren lurrina besterik ezin zaio erantsi.

Askoz hobeto ulertuko da zaporea ez ezkutatzearen auzi hau, kontuan hartzen badugu legatza dela saltsa berdean gehien prestatzen den arraina. Legatzak ia ez du usainik eta apenas zaporerik duen. Jaten dugun bitartean -puntu-puntu egon behar du; ez gordina, ez gehiegi eginda ere-, haren haragi zuriaren testuran jartzen dugu arreta osoa. Behar baino minutu bat gehiago edo gutxiago edukitzen bada sutan, ondorioak katastrofikoak izan daitezke *connaisseur* edo dastatzailearentzat.

Izango da kontra egingo digunik, jateko kontuetan dena eztabaidagarri denez, baina legatza saltsa berdean, bere puntu ateratzen denean, euskal sukaldaritzaren erregina da, nire ustez.



LEGATZA SALTSA BERDEAN

Aurretik, ordu erdi bat lehenago, gatza eman behar zaie legatz-solomoei, behar bezala xurga dezaten. Jarri kazola zabal eta baxu batean olio eta baratxuria. *Dantzan* hasi bezain laster, bota irin pixka bat eta eduki sutan segundo batzuek, kolorerik hartzen ez duela kontu eginez. Orduan, gehitu legatz-salda edo ura, eta irakiten eduki minutu batez. Ipin arraina saltsan, azala gorantz duela. Eduki su motelean 4 minutuz, kazola mugituz.

Ondoren, eman buelta legatz-solomoei espatula batez; kontuz egin, azala apurtu gabe. Utzi horrelaxe, eta segi kazola mugitzen beste bi minutuz. Garrantzi handikoa da sua motela izatea eta kazola poliki mugitzea. Bota gainetik perrexil xehatua. Kendu kazola sutatik eta segi mugitzen saltsa trinkotu arte. Behar izanez gero, bota gatz pixka bat, eta zerbitzatu.

4 legatz-solomo, 200 gramokoak, hezurak kenduta
2 baratxuri atal, txiki-txiki eginda
5 koilarakada oliba-olio birjina
Irin pitin bat
Perrexila, xehatuta
¼ litro arrain-salda edo ura
Gatza

La salsa verde del perejil, es seguramente la salsa que más utilizamos en la cocina doméstica. Además de casi todos los pescados blancos, con ligeras variantes de esta salsa podemos preparar también patatas, alguna verdura que otra e incluso algún plato de carne como el de manitas de cordero.

La verde es una salsa que ha conocido en los últimos tiempos una sutil evolución que a nadie he oído mencionar y, sin embargo, resulta del todo cierta. Hace muy pocos años, la tendencia consistía en dar sabor y cuerpo a esta salsa que de por sí es bastante tenue. Se añadía una considerable cantidad de harina para engordarla y para potenciar su sabor se le añadía algún vino local como el *txakoli* e, incluso, algún jerez seco. El pescado se comenzaba a cocinar sobre la grasa (el aceite) y era más tarde cuando se le aportaba humedad (caldo o agua).

Hoy las cosas han cambiado mucho y la tendencia es la opuesta, sobre todo, entre los grandes cocineros. Ya no se persigue aquella salsauntuosa y de sabor forzado, es justo lo contrario lo que se quiere: una salsa más bien ligera, con la harina justa para ligarla, con apenas sabor y que no enmascare la calidad del pescado. Solo le es permitido el perfume del perejil recién picado.

La cuestión de no enmascarar el sabor del pescado se entiende mejor si tenemos en cuenta que el pescado que con más frecuencia se prepara en salsa verde es la merluza. Sin apenas olor ni sabor, a la hora de comer merluza, una vez que está en su punto de cocción, ni cruda ni pasada, toda nuestra atención acostumbra a centrarse en la textura de las láminas de su blanca carne. Un minuto de más o de menos en la cocción puede tener consecuencias catastróficas para el *connaisseur*. Habrá quien nos lo discuta, pues en las cosas del comer todo es discutible, pero la merluza en salsa verde cuando sale excelsa es para mí la reina de la cocina vasca.

MERLUZA EN SALSAS VERDE

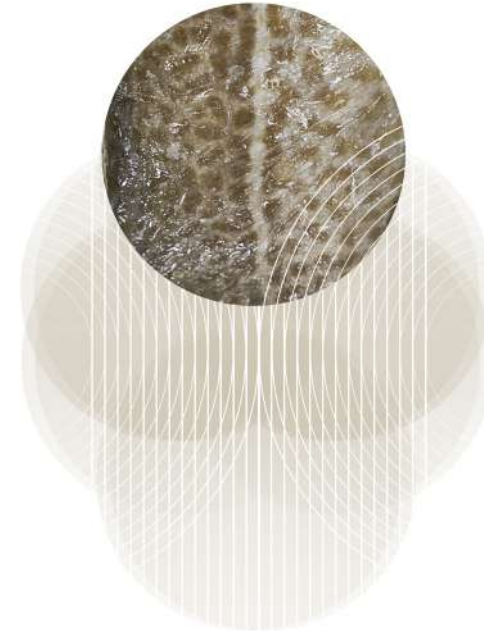
4 lomos de merluza de 200 g sin espinas
2 dientes de ajo picados
5 cucharadas de aceite de oliva virgen
1 pizca de harina
Perejil picado
¼ litro de caldo de pescado o agua
Sal

Sazonar con un poco de antelación (media hora) los lomos de merluza para que la sal se infiltre perfectamente. Poner en una cazuela ancha y baja el aceite con el ajo. Cuando comience a *bailar*, añadimos una pizca de harina, lo rehogamos unos segundos sin que tome color. Entonces añadimos el caldo de pescado o el agua y hervimos un minuto. Deslizamos el pescado en la salsa con la piel hacia arriba. Lo tenemos a fuego muy suave durante unos cuatro minutos meneando la cazuela en

vaivén. Entonces damos la vuelta a los lomos con una espátula, con cuidado de que no se nos rompa la piel y meneamos la cazuela durante otros dos minutos. Es importante que la intensidad del fuego sea suave, también deben ser suaves los movimientos de la cazuela. Espolvoreamos con el perejil picado. Fuera ya del fuego, ligamos la salsa con un movimiento de vaivén. Si es necesario le damos el punto de sal y servimos.

Saltsa zuria edo pil-pila: baratxuria eta bakailao gezatua oliba-olitan melatuz lortzen da. Beste arrain batzuekin ere egin daiteke, nolana-hi ere. Askorentzat euskal sukaldaritzaren platerik adierazgarriena da. Nire irudiko –gogokoen ditudan plateretako bat bada ere–, kasu aparte-koa da, salbuespena, ez baita euskal sukaldaritzan beste platerik honek adina olio eskatzen duenik prestatzeko. Beraz, esan dezagun bakailaoa pil-pilean, plater adierazgarria edo kanonikoa baino gehiago, gure sukaldaritzako plater aparta dela, *gourmand* orok oso gogoko duena.

La salsa blanca o pil-pil. Es la que se consigue confitando ajo y bacalao desalado en aceite de oliva, aunque también se puede hacer con otros pescados. Para muchos es el plato más significativo de la cocina vasca, aunque a mi entender, y aún siendo uno de los platos que más me gustan en el mundo, no deja de ser una excepción, pues no hay ningún otro plato en toda la cocina vasca que requiera tanta cantidad de aceite. Digamos que más que un plato significativo o canónico, el bacalao al pil-pil es un plato estupendo de nuestra cocina que a todo *gourmand* encanta.



BAKAILAOA PIL-PILEAN

Hartu kazola zabal bat, bakailao-xerrak ondo sartzeko modukoa; bota olioia eta baratxuri aleak (pipermina ere bai, nahi izanez gero). Jarri kazola su motel-motelean irakiten, baratxuri atalak bigundu direla eta kolorea hartu dutela ikusi arte. Eduki su motel-motelean gal-gal, 30 minutuz. Atera baratxuriak eta gorde aparte, olioia kazolan utzita. Olioia epel dagoela, ipini bakailao-xerrak kazolan, azala gorantz dutela. Irakin dezatela astiro-astiro 8 minutu inguru. Kendu kazola sutatik.

Xukatu bakailaoa kontu handiz, eta hartu beste kazola bat (lehen erabilitakoaren berdintsua izan dadila); irakiteko erabili dugun oliotik bota pixka bat ontzira eta ipini han bakailao-puskak. Jarri kazola su motelean eta mugitu atzera-aurrera, arrainaren gelatinak olioia loditu eta saltsa horia sortu arte. Saltsa lodituz doanean, gehitu olio epel gehiago, maionesa egitean bezala, pil-pila lortzeko. Saltsa ondo egin behar da, baina ez du lodiegia izan behar. Bakailao pusken gainean lehendik konfitatu ditugun baratxuri atal osoak jarri eta zerbitzatu.

4 bakailao-puska, gezatuak, bakoitza 250 gramokoa. Ondo lehortuta egon behar dute
1^oko oliba-olioa, puskek estaltzeko adina
8 baratxuri atal, zurituta (osorik)
1 Cayenne pipermin punta (aukeran)

4 tajadas de bacalao desalado cortado en trozos de 250 g bien secas
Aceite de oliva de primera para poder cubrir las tajadas
8 dientes de ajo pelados enteros
1 punta de Cayena (opcional)

En una cazuela en la que quepan bien los trozos, vertemos aceite y los dientes de ajo y, opcionalmente, la guindilla. Los freímos a fuego muy suave hasta que vemos que los ajos se pochán y colorean ligeramente. Los dejamos a fuego muy lento durante 30 minutos. Los escurremos y los reservamos, dejamos el aceite en la cazuela. Con el aceite templado, introducimos las tajadas de bacalao con la piel hacia arriba dejando que se cocinen muy suavemente unos 8 minutos. Retiramos la cazuela del fuego.

El bacalao se escurre cuidadosamente y se coloca en una cazuela igual a la utilizada, pero solo usamos una pizca de aceite del usado anteriormente. Lo arrimamos a un fuego suave y le damos movimientos de vaivén para que la gelatina del pescado ligue el aceite y forme la salsa amarilla. Poco a poco añadimos más aceite templado como si de una mayonesa se tratara, así vamos ligando el pil-pil. La salsa tiene que quedar ligada pero no muy espesa. Colocamos sobre las tajadas de bacalao los ajos enteros confitados con anterioridad. Servimos.

Txiptiroi-tintaren saltsa beltza. Heldu gara azken kolorera, beltzera. Hemen egingo dugun platera exotikoa eta harrigarria egiten zaie bisitan dartzokigun kanpotarrei. Egia esan, gutxi dira plater beltzak munduko sukaldaritzetan, eta makina bat lagun atzerritar ikusi dugu nazka-aurpegia jartzen, txiptiroiak edo txibiai beren tintan aurrean jarri dizkietenean.

Plater honen oinarritzko osagaiak tomate-saltsa eta tipula dira, tipula ugari; horiek ematen diote gorputza platerari, baina, azkenean, zefalopodoen tinta botatzen zaionean, dena aldatzen da eta beltz distiratsua nagusitzen da.

Ezin bestela izan, eta eztabaida ugari dago honen inguruan ere; zein txiptiroi mota ote da onena? Zer errezeta ote den onena platera prestatzeko? Batzuek diote txiptiroiak *mokadukoa* izan behar duela, eta beste batzuek hatz erakuslea baino luzeagoa ezin dela izan... Baina, tira, oraingo honetan ere ez naiz ni ika-mika horretan sartuko; jan ditut txiptiroi txiki bikain askoak eta jan ditut besaurrekoaren adinako txiptiroi ale apartak. Freskoak eta amukoak izatea da garrantzitsua, beste gutzia gutxienekoa da.

Ez dago txalupan txiptiroitara joatea bezalakorik. Bizimodu modernoak, ordea, gauza txar asko ditu eta horietako bat da beste garai batzuetako zaletasun ederretatik apartatu eta ordenagailura iltzatzen gaituela. Baina, esaten ari nintzena, niri, aukeran, txiptiroiak handi samarrak gus-tatzen zaizkit, zerrendetan ebakita jaten diren horiek. Haragi gehiago dute eta ez dira geratzen, txikiekin sarritan gertatzen den bezala, gogortuta, kartoiaren tankeran. Baina nork bere gustuak ditu, noski.

Txiptiroiak prestatzeko moduak eta trikimailuak asko dira, ezin konta ahala. Nik hemen etxean erabiltzen dudana jarriko dut, baina abisatu nahi dizuet ez dudala munduan beste inor ezagutzen txiptiroiak prestatzeko presio-eltzea baliatzen duenik. Hala ere, jakin dut nire txiptiroiak jan dituen lagunen bat edo beste hasia dela horretan.



TXIPTIROIAK BEREN TINTAN (bizkor egiteko)

Garbitu txiptiroiak; kontuz egin, tinta-poltsak puska ez daitezten. Gorde tinta-poltsak baso txiki batean ur bero apur batekin. Bereizi erroak eta hegatsak, eta zatitu puska handitan; egin gauza bera gorputzarekin ere. Kendu kanpoko hezurra edo *luma*, gorputz osoa luzetara zeharkatzen duena.

Jarri, presio-eltzean, oliba-olio berotan tipulin edo tipula xehatua zenbait minutuz, kolorea hartzen hasi arte. Orduan, gehitu txiptiroi puskak, eta utzi bost minutuz su ertainean, zurezko koilararekin bueltak eman. Gehitu ogi-birindua edo txigortua, zopa egiteko pastilla muturra, ardoa, tomatea eta tinta; erabili bueltaka iragazkia, eta sakatu sardexka batekin, tinta pasa dadin, baina ez

poltsak. Bota iragazkian ur beroa tintaren gainetik. Gatza eman.

Itxi presio-eltzea eta utzi minutu batez, lurrina atera dadin. Itzali sua eta utzi eltzea bere horretan, tapa kendu gabe, harik eta presioa desagertzen den arte. Ireki eltzea eta erreparatu txiptiroien eta saltsaren testurari. Begiratu nola dagoen gatzez, eta zer moduz dagoen dena: saltsa lodiegi bada, bota ur gehiago; geza bada, bota gatzez pittin bat gehiago.

Utzi eltzea, taparik gabe, bost minutuz, edo pasa dena beste eltze edo kazola itxurosoago batera. Kito, prest dago.

Txiptiroiak ogi errearekin edo arroz zuriarekin zerbitza daitezke.

2 kg. txiptiroi begi handi azal eta guzti; tripak kenduta, eta zati ertainetan ebakita
6 tipulin, xehatuta
3 koilarakada handi oliba-olio birjina
1 baso bete ardo zuri (lehorra)
10 koilarakada tomate-saltsa
1/2 litro ur bero
2 koilarakada ogi-xehe edo biskote bat
Txibien tinta
Gatza
Zopa egiteko pastilla mutur bat

2 kg de chipirones o begi-handis limpios de tripas, con su piel y en pedazos medianos
6 cebolletas picadas
3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
1 vaso de vino blanco seco
10 cucharadas de salsa de tomate.
1/2 litro de agua caliente
2 cucharadas de pan rallado o un biscote
Las tintas de los calamares
Sal
Una punta de una pastilla de sopicaldo

La salsa negra de la tinta de los chipirones. Llegamos al último color, el negro, con un plato que siempre resulta exótico para quien nos visita. Lo cierto es que hay muy pocos platos negros en las cocinas del mundo y que a más de un amigo extranjero le hemos visto poner rostro de repugnancia ante un plato de chipirones o calamares en su tinta.

Lo cierto es que en su base son la abundante cebolla y la salsa de tomate quienes dan cuerpo y gobiernan este plato. Sin embargo, al final, cuando se incorporan las tintas de los cefalópodos, todo cambia y es el negro lustroso el que se impone.

Como no podía ser de otra manera, hay grandes discusiones sobre cual es el mejor chipirón o la mejor receta para elaborar este plato. Los hay quienes defienden que el chipirón ha de ser de *bocado*, otros que aseguran que no debe ser más largo que un dedo índice... Tampoco en esta ocasión voy a entrar al trapo porque he comido chipirones pequeños excelentes y chipirones tan grandes como un antebrazo también excepcionales. Más que el tamaño importan la frescura y el modo de captura al anzuelo, el resto es lo de menos.

No hay nada mejor que ir uno mismo a pescar chipirones, pero la vida moderna te aparta de las aficiones de otros tiempos para clavarte al ordenador. Bueno, a lo que iba, a mí particularmente me gustan más los chipirones de cierto tamaño que se comen en tiras. Me parece que tienen más carne que los pequeños que, con frecuencia, quedan acartonados. Para gustos están los colores.

Son mil las recetas y los trucos para cocinar chipirones en su tinta. Y hablando de colores, también las recetas y los trucos son mil. Yo traigo aquí la receta que yo mismo utilizo en casa, pero advierto que no conozco a nadie más que haga los chipirones utilizando la olla a presión. Aunque tengo entendido que algún amigo que probó *mis chipirones*, comenzó a utilizarla.

CHIPIRONES EN SU TINTA (forma rápida)

Limpiamos los chipirones teniendo la precaución de no romper las bolsas de tinta que reservaremos en un vasito con un poco de agua caliente. Separamos los tentáculos y las aletas que trocearemos en pedazos grandes al igual que los cuerpos, a los que habremos retirado la pluma que los atraviesa.

En una olla a presión caliente con el aceite de oliva, ponemos la cebolleta o cebolla picada durante unos minutos hasta que comience a adquirir color. Entonces añadimos el chipirón troceado y lo dejamos unos cinco minutos a fuego medio, dando vueltas con una cuchara de palo. Sumamos el pan rallado o la tostada, el trozo de sopicaldo, el vino, el tomate y las tintas. Pasamos estas últimas por un colador, las aplastamos con un tenedor para

que pase la tinta, pero no las bolsas. Iremos añadiendo el agua caliente por encima de la tinta, por el colador. Sazonamos.

Cerramos la olla a presión y dejamos que el vapor salga durante un minuto. Apagamos y dejamos sin destapar hasta que la presión desaparezca. Abrimos la olla y comprobamos la textura de los chipirones y de la salsa, también el punto de la sal y corregimos lo que haga falta; más agua si la salsa está espesa o más sal si está soso.

Dejamos la olla al fuego sin tapa durante cinco minutos. Si queremos pasamos los chipirones en su tinta a otra cazuela más vistosa y ya están listos.

Los chipirones se pueden servir acompañados de pan frito o arroz blanco.

Ondorio gisa

Beste hark zioen moduan: ezer ez dakigula besterik ez dakigu. Alegia, ez dagoela modurik euskal sukaldaritza deitzen duguna definitzen duten faktore guztiak zehazteko eta adierazteko. Guztia lau koloretan margotzeko egin dugun saiakera auzira hurbiltzeko ahalegin bat izan da; ahalegin plastikoa, beharbada, baina, urruti dago gure sukaldaritza aberats oparoa, hainbeste ñabardura eta aldaera dituena, bere osotasunean hartzeko eta definitzeko.

Zalantzarik gabe, faktore anitz ugari dauka auziak eta alderdi asko hartzen ditu bere barruan: memoria, produktua, ohiturak, klima... Gainera, ez dago euskal sukaldaritza hartzerik zerbait osoa, itxia eta bukatua balitz bezala. Egunero kozinatzen dugu eta etengabe ari gara eboluzionatzen. Bilakaeraren ikuspegitik begiratu behar zaio auzi honi; hor hartzen du zentzua eta horretan oinarritzen da. Ziurtasun osoa ez badaukagu ere, senak esaten digu noiz ari garen kozinatzen guretzat soilik eta noiz ez. Identifikazio-gaitasun berezkoa dugu, eta horrek esaten digu plater bat gurean luzaroan geratuko den edo su-artifizialen modukoa den -azkar igo, distira bizia egin eta berehala desagertzen dena, alegia-. Gure kulturaren parte indartsua da gaitasun hori, eta beste sukaldaritzetan dauden gauza onak identifikatzen laguntzen digu. Beti gure zilborrari begira ibili beharrean, badakigu urrutira begiratzen, eta alea eta lastoa bereizten beste sukaldaritzetan ere: arrain on batek, haragi bikain batek edo barazki apartek beti izango dute estimazio handia gure artean, mahai baten bueltan biltzen garenean.

Era berean, badakigu espezia eta bizigarri asko dauzkaten platerak ez direla gure gustukoak. Badakigu ez direla gure gogoko landare lurrintsuak eta zaporea ezkutatzeko duten saltsak. Badakigu gurean arrainak freskoa izan behar duela nahitaez, haragiaren gustua ez dela ezerekin disimulatu behar, edozein gauza neurririk gabe gehiegikeria dela definizioz...

Jakinaren gainean gaude munduko jatetxe punta-puntakoenetan sukaldaritza teknoemozional aurreratu bera darabilte, eta sukaldari guztiek ahalegina egiten dutela produkturik onenak eta garestienak eskaintzeko; eta badakigu hori arriskutsua dela, azkenean, denek gauza berak eskaini, lekuan lekukoa galdu eta tradizioa lausotu egin baitaiteke. Ia gauza berak jaten ditugu Sidney, Parisen, Londresen, Bilbon eta Chicagon...

Horiexek dira mundu gero eta txikiago baten arriskuak. Dena dugu eskuragarri, eta edozein urte-sasoitan, gainera. Baina tentuz ibili behar da itxuraz aurrerabidea denarekin, justu kontrakoa bilaka ez dadin. Ia ez dago distantziarik kontinenteen artean, ezta kulturen eta merkatuen artean ere. Urte-sasoien arteko gorabeherei aurrea hartzen diegu hegazkinetan bidaiatuz, eta ustez behar duguna -baita munduko beste muturrean badago ere- gurera inportatzen dugu noiznahi. Deskuidatzen bagara, *canard à l'orange* uda betean janzeko bukatuko dugu osteraren ere. Horren antzeko gauzak egitera jarrita gaude aspaldian; urte osoan jaten ditugu zainzuriak eta tomateak, auskalo nondik ekarrita. Gure itsasoak hustu ditugularik, beste batzuetara joaten gara haiek ere arpilatzen; gure abeltzaintza, garestia

A modo de conclusión

Como decía aquel, solo sabemos que no sabemos nada. En nuestro caso, no hay manera cierta de determinar cuales son todos los factores que configuran eso que llamamos cocina vasca. Nuestro intento de pintarlo todo con cuatro únicos colores puede resultar aproximativo e, incluso, plástico, pero queda muy lejos de abarcar toda una cocina rica y llena de variaciones y matices como la nuestra.

Sin duda, se trata de una cuestión donde múltiples aspectos entran en lid: memoria, producto, costumbres, clima... Y, además, la cocina vasca no se puede tratar como si fuera una cuestión completa y acabada. Cocinamos todos los días y constantemente evolucionamos. La cuestión es el sentido y el fundamento de esa evolución. Sin saberlo a ciencia cierta, una intuición antigua nos indica cuándo cocinamos para nosotros mismos y cuándo no. Una capacidad propia de identificación nos indica también cuando un plato va a permanecer largo tiempo entre nosotros o es solo fuego de artificio. El nuestro tiene un componente cultural poderoso que nos permite identificar lo bueno que tienen otras cocinas. Sin encerrarnos únicamente en lo nuestro, sabemos distinguir el polvo de la paja en otras cocinas: un buen pescado, una extraordinaria carne o unas verduras excelentes siempre serán apreciados por nuestro paladar.

No obstante, sabemos que los platos muy especiados no son para nosotros, que no nos gustan demasiado las plantas aromáticas, ni las salsas que lo ocultan todo, que el pescado ha de ser fresco hasta lo imposible, que la carne no debe ser disimulada, que el exceso de cualquier ingrediente o componente no es más que eso, exceso.

Estamos al tanto de que en los más grandes restaurantes del mundo se practica hoy la misma cocina tecnoemocional y avanzada. Sabemos que todos los cocineros buscan presentarnos los mejores y más caros productos. Sin embargo, existe el peligro de que todos acaben ofreciendo lo mismo y que la relación con el lugar y la tradición propia se disipe. Comemos prácticamente lo mismo en Sidney, París, Londres, Bilbao o Chicago... Son los peligros de un mundo cada vez más pequeño. Todo se nos pone al alcance de la mano y en cualquier época del año. Debemos vigilar atentamente esto que aparenta progreso para que no se convierta en lo contrario. Apenas hay distancias entre los continentes, ni entre las culturas, tampoco entre los mercados. Nos saltamos las diferencias estacionales fletando aviones e importando aquello que creemos que necesitamos. Acabaremos volviendo a comer pato a la naranja en verano, de hecho ya comemos espárrago y tomate importado a lo largo de todo el año. Vaciados nuestros mares, saqueemos otros, abandonamos nuestra costosa ganadería para buscar carnes más baratas. Al fin y al cabo somos parte del mundo adelantado...

Pero que nadie se equivoque con nosotros. Apreciamos y agradecemos la ofrenda de lo extraño, que nadie nos llame reaccionarios porque no hablamos de límites ni de imposiciones. Nos gusta lo nuevo y lo ajeno, estamos abiertos al mundo y queremos todo lo que es bueno. Además,

delakoan, baztertu eta abandonatu dugularik, haragi merkeagoen bila jotzen dugu. Azken finean, mundu aurreratuaren parte gara...

Baina kontuz, ez dadila inor nahastu gurekin, inork ez dezala ondorio okerrik atera. Gauza bereziak estimatzen ditugu, eta gustura asko hartzen ditugu eskaintzen dizkigutenean. Inork ez dezala pentsa atzerakoiak garenik, hemen ez baikara hitz egiten ari mugez eta ezer inposatzeaz. Berria eta besterena gogoko dugu, irekita baikaude eta ona den guztia estimatzen baitugu. Gainera, ez dugu ezer arriskatzen, ondo baitakigu, zorionez, beste sukaldaritzetara egiten ditugun bidaiak geltokiak baino ez direla hain berezia eta hain gurea den plazer honetara, gure euskal sukaldaritzara, itzultzeko bidean.

20. Ysios upategia, arabar Errioxa.



20

no arriesgamos nada. Afortunadamente sabemos que las incursiones que hagamos en otras cocinas, no serán más que simples paradas en el camino de regreso a este gozo tan particular y tan nuestro que es nuestra cocina vasca.

20. Bodega Ysios (Rioja Alavesa).



Amaiera-oharrak

¹ <http://www.oficiostradicionales.net/es/mar/bacalao>

² <http://www.goeear.com/listen/409f286/orioko-balearena>

³ <http://www.todopintxos.com/home/home.php?lang=eu>

⁴ <http://www.sociedadesgastronomicas.com/articulo.php?id=20>

⁵ <http://sukaldean.com/zein-jaki-prestatu-nahi>

⁶ <http://www.arzak.info>

⁷ <http://www.akelarre.net/web/index.htm?flash=0>

⁸ Euskaraz: <http://www.eitb.com/bideoak/onegin/saioak/sukalde-maisuak>
Gaztelaniaz: <http://www.eitb.com/videos/gastronomia/programas-tv/sukalde-maisuak>

⁹ <http://academics.bculinary.com/index.php>

¹⁰ <http://www.zuberoa.com>

¹¹ <http://www.mugaritz.com>

¹² Mundu guztiari gomendatzen diot ikusteko gure sukaldaritzako bi erraldoi hauen arteko eztabaida antxoaren freskotasunari buruz. Luxuzko sekuentzia komikoa da eta Juan Mari Arzak, etxe bat da mundua dokumentalean agertzen da. Surrealismoa dirudi, egoerarik gordinean, baina, funtsean, Juan Mari Arzak eta Ferran Adrià sukaldea eta produktua ulertzeko bi moduren arabera eztabaidatzen ari dira: Adriàk zapore gisa defenditzen ditu bi elementuok; Arzakek, osterak, testura gisa. Ikus: http://www.soitu.es/soitu/2009/02/02/nuestrosvideos/1233569605_711550.html

¹³ José Ángel Iturbe (2010): *La salsa vizcaína*. Bizkaiko Gaiak / Temas Vizcaínos. Bilbao: BBK.

Notas al final

¹ <http://www.oficiostradicionales.net/es/mar/bacalao>

² <http://www.goeear.com/listen/409f286/orioko-balearena>

³ <http://www.todopintxos.com/home/home.php?lang=eu>

⁴ <http://www.sociedadesgastronomicas.com/articulo.php?id=20>

⁵ <http://sukaldean.com/zein-jaki-prestatu-nahi>

⁶ <http://www.arzak.info>

⁷ <http://www.akelarre.net/web/index.htm?flash=0>

⁸ En castellano: <http://www.eitb.com/videos/gastronomia/programas-tv/sukalde-maisuak>
En euskera: <http://www.eitb.com/bideoak/onegin/saioak/sukalde-maisuak>

⁹ <http://academics.bculinary.com/index.php>

¹⁰ <http://www.zuberoa.com>

¹¹ <http://www.mugaritz.com>

¹² Recomiendo a todo el mundo que se tome la molestia de ver la discusión de dos de los más grandes de la cocina sobre la frescura de la anchoa. Hay una secuencia cómica única dentro del documental Juan Mari Arzak: el mundo es una casa. Aparenta ser surrealismo en estado puro, pero, en definitiva, Juan Mari Arzak y Ferran Adrià defienden en la discusión dos maneras de entender el producto y la cocina, mientras Adrià los defiende como sabor, Arzak los defiende como textura: http://www.soitu.es/soitu/2009/02/02/nuestrosvideos/1233569605_711550.html

¹³ José Ángel Iturbe (2010): *La salsa vizcaína*. Bizkaiko Gaiak / Temas Vizcaínos. Bilbao: BBK.



Hasier Etxebarria (1957-2017)

Hasier Etxebarria idazlea eta kazetaria zen. Telebistan hasi zenetik gastronomiarekin eta kulturarekin lotutako programetan lan egin zuen beti. 1980ko hamarkadaren hasieran, Euskal Sukaldaritza Berria izeneko mugimenduaren testigu izan zen, eta, gero, bost sukaldari handiri buruzko dokumentalak egin zituen. Telebistan hainbat programa egin zituen kulturarekin eta literaturarekin lotuak; horrez gainera, hainbat liburu idatzi zituen, literaturakoak nahiz gastronomiari buruzkoak, eta horietako batzuk hainbat hizkuntzatan argitaratuak izan dira.

Hasier Etxebarria fue un escritor y periodista vasco. Desde el comienzo de su andadura profesional en televisión, Etxebarria tuvo una estrecha relación con la gastronomía. A comienzos de 1980 fue testigo del movimiento denominado Nueva cocina vasca y, más tarde, fue autor de documentales dedicados a cinco grandes cocineros vascos. Además de su propia obra literaria y de sus abundantes programas culturales y de literatura en televisión, escribió libros de gastronomía que fueron traducidos a varios idiomas.

KREDITUAK / CRÉDITOS

Euskal Kultura sailaren edizioa
Edición de la Colección Cultura Vasca
Etxepare Euskal Institutua

Testua / Texto
Hasier Etxebarria CC BY-NC-ND

Euskarazko itzulpena
Traducción euskera
Mitzel Murua

Edizioa / Edición
Miriam Luki Albisua

Maketazioa / Maquetación
Iñigo Cerdán Matesanz

Diseinua / Diseño
Mito.eus

Azaleko argazkia / Foto de portada
Bernat Alberdi, *Arzak bere saltsan* erakusketarako, 2019. Komisarioa: Luisa López / Bernat Alberdi para la exposición *Arzak bere saltsan*, 2019. Comisaria: Luisa López.

Argitalpen urtea / Año de publicación
2021

Ilustrazioak / Ilustraciones

Iñigo Cerdán Matesanz

Argazkiak / Fotos

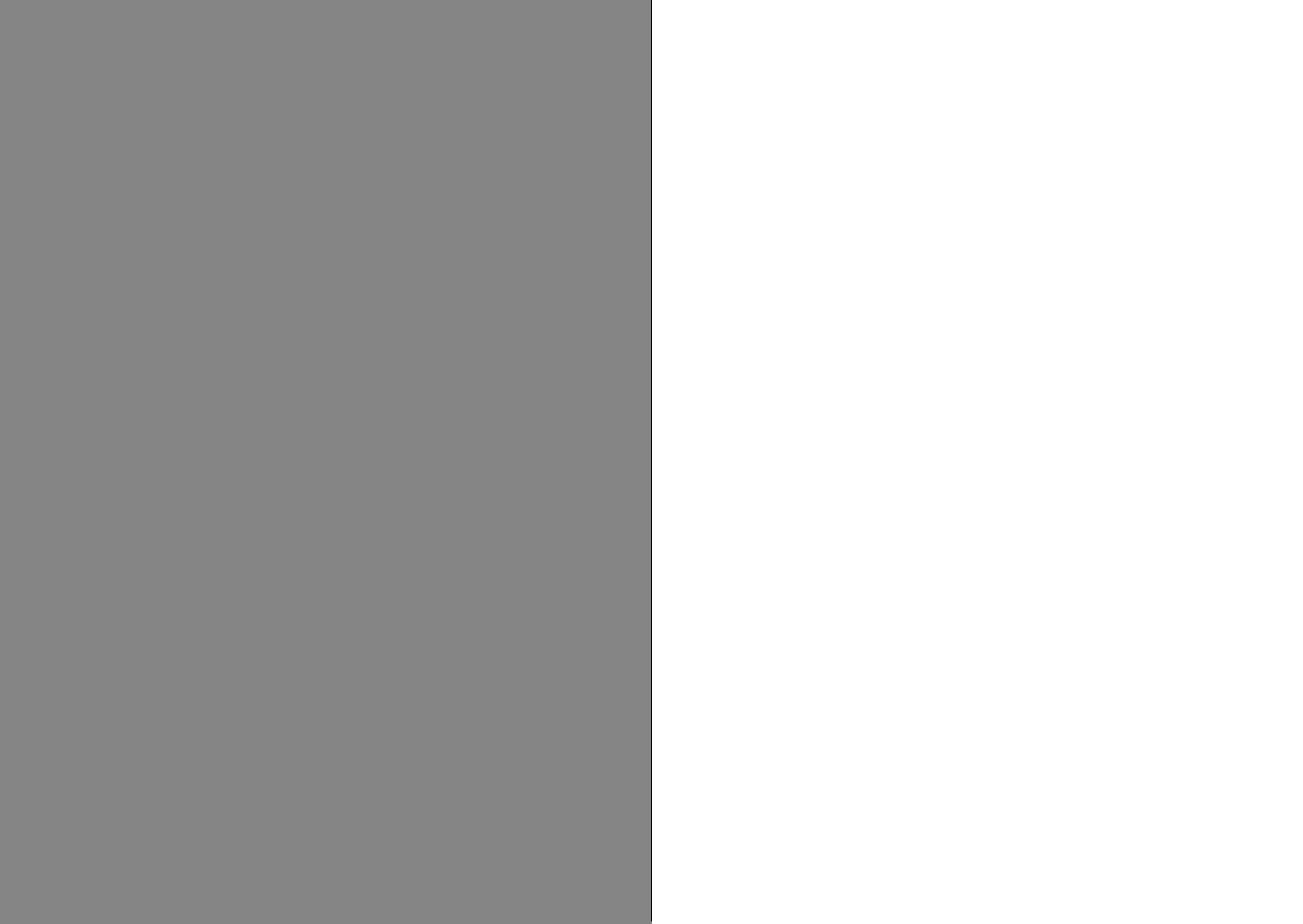
1. Igartubeiti Baserri Museoa-Gipuzkoako Foru Aldundia / Museo Igartubeiti-Diputación Foral de Gipuzkoa.
2. Guillermo González Aledo – Untzi Museoa, Gipuzkoako Foru Aldundia, Donostia / Museo Naval, Diputación Foral de Gipuzkoa, San Sebastián.
3. Mikel Arrazola. Irekia-Eusko Jaurlaritza / Gobierno Vasco. CC BY-3.0-ES 2012.
4. ondojan.com
5. Basque Culinary Center.
6. Grabatua hemen argitaratu zen / El grabado fue publicado en: Bloch, Marcus Elieser (1782-1795): *Allgemeine Naturgeschichte der Fische*. Berlin.
7. *Arzak bere saltsan* erakusketaren katalogoan jasotako argazkia da (2019) / Foto publicada en el catálogo de la exposición *Arzak en su salsa* (2019).
8. José Luis López de Zubiria – Mugaritz.
9. Gernika-Lumo Udala / Ayuntamiento de Gernika-Lumo.
10. Josetxo Egaña.
11. *Arzak bere saltsan* erakusketaren katalogoan jasotako argazkia da (2019) / Foto publicada en el catálogo de la exposición *Arzak en su salsa* (2019).
12. Basque Culinary Center.
- 13-19. Gernika-Lumo Udala / Ayuntamiento de Gernika-Lumo.
20. Basquetour.
21. Oier Aranzabal.

Etxepare Euskal Institutua

Etxepare Euskal Institutua erakunde publiko bat da. Gure helburua nazioartean euskara, euskal kultura eta sorkuntza sustatzea eta ezagutzera ematea da, eta, horien eskutik, beste herrialdeekin eta kulturekin harreman iraunkorrak eraikitzea. Horretarako kalitatezko jarduera artistikoak sustatzen ditugu, eta sortzaile, artista nahiz kultura-sektoreetako profesionalen mugikortasuna errazten dugu, baita euskararen eta euskal kulturaren irakaskuntza ere. Halaber, nazioarteko eragile kulturalekin eta akademikoekin elkarlana bultzatzen dugu. Zeregin horietan guztietan Euskadiko kanpo ordezkariak gertuko bidelagun ditugu.

Etxepare Euskal Institutua

Etxepare Euskal Institutua es una entidad pública. Nuestro fin es promover y dar a conocer internacionalmente el euskera, la cultura y la creación vascas, y construir relaciones duraderas con otros países y culturas a través de ellas. Para ello fomentamos actividades artísticas de calidad, y apoyamos la movilidad de creadores/as, artistas y profesionales de los sectores culturales, así como la enseñanza del euskera y de la cultura vasca. Fomentamos, asimismo, la colaboración con agentes internacionales tanto en el ámbito cultural como en el académico. En todo ello trabajamos en estrecha colaboración con las delegaciones de Euskadi en el exterior.





BASQUECULTURE.EUS
THE GATEWAY
TO BASQUE CREATIVITY
AND CULTURE

BASQUE.

Europarrok kultura-ondare oparoa partekatzen dugu, mendeetan zehar izan ditugun trukeen eta migrazio-fluxuen ondorioa dena. Hala, bertako hizkuntzen eta kulturen aniztasuna, berezi egiten gaituen horri esker guztiok jorritua, Europak duen balio handienetako bat da. **BASQUE.** lurralde baten isla da (euskararen lurraldearena), historia baten isla, mundua ulertzeko modu batena, gurea. Bere sustraiez harro dagoen kultura baten adierazpidea da, ikuspegi berri bat eskaintzeko tradizioa eta abangoardia uztartzen jakin duen kultura batena. **BASQUE.** euskal kultura eta sorkuntza garaikideari begiratzeko leihoa da. Musikaren, dantzaren, antzerkiaren, zinemaren, literaturaren, artearen eta beste adierazpide batzuen bidez euskal kultura eta euskara ezagutzera emateko leihoa. Eta, era berean, sormenari zabalik dagoen leku bat da, partekatzeko, zubiak eraikitzeko eta solaserako, kulturen artean elkar aditzen lagunduko diguten elkarrizketa berriei bide emateko.

Los europeos compartimos una rica herencia cultural como resultado de siglos de intercambio y flujos migratorios. La diversidad lingüística y cultural es uno de los principales valores de Europa a la que todas y todos contribuimos desde nuestra singularidad. **BASQUE.** es el reflejo de un país (la tierra del euskera), de una historia, de una manera de entender el mundo, la nuestra. La expresión de una cultura orgullosa de sus raíces que ha sabido abrazar tradición y vanguardia para ofrecer una nueva mirada. **BASQUE.** es una ventana desde la que asomarse y descubrir la cultura y la creación contemporánea vasca a través de la música, la danza, el teatro, el cine, la literatura, el arte... Y su lengua, el euskera. Y, a su vez, un lugar abierto a la creatividad desde el que compartir, tender puentes y generar nuevas conversaciones que contribuyan al diálogo entre culturas.

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



ETXEPARE
EUSKAL
INSTITUTUA