



PAÍS VASCO

- AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
- DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
- CONSUMO ALIMENTARIO
- DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA
- SABORES DE PAÍS VASCO
- RUTAS CON SABOR



[Puerto de Santurce. Vizcaya.]



AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

El País Vasco tiene una superficie de 7.200 km², de los que el 20% está a menos de 200 metros sobre el nivel del mar, casi el 50% entre 200 y 600 metros y cerca del 30% por encima de esa altura. El terreno forestal ocupa el 54% de la superficie, cerca de 400.000 hectáreas, el 21% son prados y pastizales y el 12% es superficie de cultivo, equivalente a unas 85.000 hectáreas. Dentro de la superficie cultivada, el regadío abarca 8.600 hectáreas, la mayor parte en Álava. Casi el 80% de la tierra cultivada se dedica a herbáceos y en torno al 18% a leñosos, con más de 15.000 hectáreas. Se riega el 18% de los leñosos.

En el País Vasco hay unas 21.700 explotaciones agrarias, con predominio de las que tienen una orientación ganadera.

Entre las producciones agrícolas destacan la patata, con unas 2.000 hectáreas, y las hortalizas, con 2.600 hectáreas, sobre todo al aire libre. El cultivo más importante es la viña, con más de 13.600 hectáreas, la mayor parte pertenece a la Rioja Alavesa, aunque hay también cultivo para el txacolí. Se producen 760.000 hectolitros de vino, de los que 732.000 pertenecen a alguna denominación de origen.

Hay también 1.300 hectáreas de manzano para sidra, además de numerosos árboles dispersos. La región es una gran productora de sidra.

Por último, la llanura de Álava es productora de cereales, oleaginosas y proteaginosas.

PRODUCCIONES GANADERAS

El País Vasco cuenta con un censo de vacuno de más de 151.000 animales, de los que unos 55.000 son vacas nodrizas. El censo de ovino es de más de 330.000 cabezas, de las que algo menos de la mitad son hembras de ordeño. Se producen cerca de 200 millones de litros de leche de vaca y unos 9 de leche de oveja.

PESCA

La actividad pesquera en el País Vasco cuenta con unos 270 buques, entre los que se encuentran buques de bajura, de altura en fresco, bacaladeros y atuneros congeladores. Las capturas de la pesca de bajura superan las 50.000 toneladas. También hay actividad en acuicultura, con empresas de rodaballo, trucha arco iris y anguila.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En el País Vasco hay unas 1.600 industrias alimentarias, de las que el 40% son del sector del vino 8% del sector cárnico, otro 8% del sector lácteo y el 5% de transformación de pescados.



[Llodio. Álava.]



[Orozko. Vizcaya.]



[Ovejas de raza latxa. Álava.]

El cultivo más importante es la viña, con más de 13.600 hectáreas, la mayor parte pertenece a la Rioja Alavesa, aunque hay también cultivo para el txacolí.

El País Vasco cuenta con un censo de vacuno de más de 151.000 animales. El censo de ovino cuenta con 330.000 animales.



[Mercado de Pescados. Mercabilbao.]



[Bodega en Elciego. Álava.]



[Zumárraga. Guipúzcoa.]



[Bodega en Elciego. Álava.]



[Restaurante Karlos Arguiñano. Zarautz. Guipúzcoa.]



DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

El País Vasco cuenta con 2,2 millones de habitantes y su oferta incluye más de 40.100 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta superior a 3,8 millones de m². El comercio de alimentación representa el 36% de las licencias y un 19% de la superficie de venta. Por su parte, el comercio especializado de alimentación registra 13.700 establecimientos con 400.000 m² (superficie media por establecimiento de 29 m²).

Por importancia relativa, en términos de superficie, destacan Eroski, Carrefour, Uvesco y Auchan (otros grupos relevantes son Ercoreca, Lidl, Spar o Covirán). Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 17,7% de la superficie; los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 37,5% de la superficie de venta; los grandes supermercados (más de 1.000 m²) alcanzan una superficie del 22,9%, y, por último, los hipermercados de la región suponen cerca del 21,9% de la superficie en libreservicio.

Asimismo, los mercadillos periódicos que se organizan en los pueblos del País Vasco concentran, con cerca de 1.530 licencias, más del 6%

del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto de España.

En la vertiente del comercio al por mayor destaca la oferta que concentra Mercabilbao con 134.000 m² y 107 empresas mayoristas que venden 240.000 toneladas anuales de alimentos, en su mayoría frescos.

También destacan 13 autoservicios mayoristas instalados en el País Vasco, que alcanzan un total de 26.500 m². Hay 5 establecimientos de Cash Basauri (Bilbocash y Cash Basauri) y 3 de Makro.

La estructura comercial del País Vasco se vertebría en torno a tres áreas comerciales: Bilbao, San Sebastián y Vitoria. Estas áreas comerciales se subdividen, a su vez, en once subáreas comerciales.

En el País Vasco se contabilizan anualmente en torno a 3,8 millones de pernoctaciones en los cerca de 430 hoteles de esta comunidad autónoma.

El País Vasco cuenta con cerca de 13.650 actividades de restauración y bares, entre éstas: 3.600 restaurantes, 9.100 bares y 115 comedores colectivos.

CONSUMO ALIMENTARIO EN PAÍS VASCO

En términos medios, cada consumidor del País Vasco consume anualmente 161 huevos, 46 kilos de carne, 30 kilos de pescado, 88 litros de leche, 33 kilos de quesos y otros derivados lácteos, 43 kilos de pan, 15 litros de aceite, 11 litros de cerveza, 54 kilos de hortalizas frescas, 101 kilos de frutas frescas, 10 kilos de platos preparados, 17 litros de aguas envasadas, 11 litros de vino y 31 litros de bebidas refrescantes y gaseosas. El País Vasco registra un gasto per cápita en alimentación superior a la media nacional. Por importancia, carne, pescado, frutas frescas, pan, derivados lácteos, hortalizas frescas, bollería, pastelería, galletas y cereales y leche engloban las mayores participaciones sobre el gasto total. En com-

paración con la media nacional, los consumidores del País Vasco cuentan con un gasto superior en vino, chocolates y cacaos, bollería, pastelería, galletas y cereales y pan; mientras que, por el contrario, gastan menos en agua mineral, cervezas, bebidas refrescantes y gaseosas y patatas.

En términos de consumo per cápita, las tendencias son bastante parecidas al gasto y, tomando como referencia la media nacional, en el País Vasco se consume una mayor cantidad de bollería, pastelería, galletas y cereales, pan, leche, frutas y hortalizas transformadas, aceite, pescado y fruta fresca; mientras que, por el contrario, el consumo es menor en bebidas refrescantes y gaseosas, platos preparados, hortalizas frescas y carne.



[Hondarribia. Guipúzcoa.]



[Mercado de la Bretxa. San Sebastián.]

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

■ QUESOS

- IDIAZÁBAL **/ *

DENOMINACIONES DE ORIGEN

■ VINOS

- ARABAKO TXAKOLINA (TXAKOLÍ DE ÁLAVA)
- BIZKAIKO TXAKOLINA (TXAKOLÍ DE VIZCAYA)
- GETARIAKO TXAKOLINA (TXAKOLÍ DE GETARIA)
- RIOJA (DOCa) **

EUSKO LABEL (LÁBEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA)

■ CARNES

- EUSKAL BASERRIKO OILASKOA (POLLO DE CASERÍO VASCO) *
- EUSKAL ESNE BILDOTSA (CORDERO LECHAL DEL PAÍS VASCO)

■ FRUTAS Y HORTALIZAS

- ARABAKO PATATA (PATATA DE ÁLAVA)
- IBARRAKO PIPARRAK (GUINDILLAS DE IBARRA)
- EUSKAL TOMATEA (TOMATE DEL PAÍS VASCO)

■ LEGUMBRES

- ARABAKO BABARRUN PINTOA (ALUBIA PINTA ALAVESA)
- GERNIKAKO INDABA (ALUBIA DE GERNIKA)
- TOLOSAKO BABARRUNA (ALUBIA DE TOLOSA)

■ MIEL

- EZTIA (MIEL)

■ PESCADO

- HEGALUZEA ETA HEGALABURRA (BONITO DEL NORTE Y CIMARRÓN)

■ LÁCTEOS

- EUSKAL ESNEA (LECHE DEL PAÍS VASCO)

■ HUEVOS

- EUSKAL BASERRIKO ARRAUTZA (HUEVO DE CASERÍO VASCO)

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

■ CARNES

- EUSKAL OKELA (CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO) *
- EUSKAL BASERRICO OILASKOA (POLLO DE CASERÍO VASCO)

■ HORTALIZAS

- GERNIKAKO PIPERRA (PIMIENTO DE GERNIKA)

MARCA DE GARANTÍA

■ FRUTAS Y HORTALIZAS

- EUSKAL BASERRI (PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS DEL PAÍS VASCO)

■ PESCADO

- BONITO DEL CANTÁBRICO DEL PAÍS VASCO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

- CONSEJO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA DE EUSKADI (ENEEK)

** Denominación compartida con otras CCAA
DOCa: Denominación de Origen Calificada

* Inscrita en el Registro de la UE



[ORTIZ. Ondárroa (Vizcaya) [1930]. Cartulina litografiada. 32,5 x 48,5.]



SABORES DE PAÍS VASCO

La cocina siempre ha sido muy importante en el País Vasco y, en estos momentos, la concentración de restaurantes de prestigio reconocido es más densa que en cualquier otro lugar de España. Es un dato importante al que se pueden acompañar otros muchos indicadores más, como la calidad de las materias primas, el cuidado con que se elaboran los diferentes platos, la diversidad de presentaciones, la importancia que se da a los productos de temporada, la creatividad de los cocineros, mercados muy cuidados y bien surtidos, etc., que hacen que sea un placer disfrutar de la cocina vasca.

Hay dos factores determinantes que han contribuido a una gastronomía excepcional. Son las “etxeandres” y los “txokos”. Las primeras, las amas de casa, han sabido mantener siempre un alto nivel en los platos que preparan, incluso cuando las condiciones económicas eran menos favorables y era necesario aprovechar muy bien los recursos escasos. Siempre supieron dar el punto exacto, dar el toque especial con algún producto obtenido en la huerta del caserío o buscado en el monte, crear una cocina imaginativa combinando muy bien las materias primas, adaptar los productos que vinieron de fuera a las condiciones de cultivo propias y hacer que pimientos, alubias, patatas, etc., fuesen a veces mejores, y siempre más apreciadas que las procedentes de otras regiones.

También han sido determinantes los “txokos”, que muestran una cocina muy distinta, en la que casi nunca el precio de los ingredientes es fundamental y en los que la competencia de los socios hace que el esfuerzo en conseguir platos especiales, distintos, armónicos y bien presentados

sea una, quizás la más importante, razón de ser de estas sociedades. Es cocina de hombres, vedada o por lo menos muy limitada a las mujeres, a las que sin embargo se consulta, antes, la receta a emplear y se comenta, después, el resultado de las preparaciones.

LA IMPORTANCIA DEL MAR

Es muy grande su influencia y muy amplia la diversidad de sus productos, lo que permite poder disponer de muchas materias primas del mar, siempre próximo, porque ningún punto geográfico dista de la costa más de cincuenta kilómetros y esta circunstancia ha permitido siempre, incluso cuando no había red de frío y los medios de comunicación eran imperfectos, que en toda la cocina vasca estuviese presente el pescado.

Las condiciones no son muy propicias para el abastecimiento de pescado procedente de las costas vascas. Sobre pesca, contaminación y cambio climático son tres razones de mucho peso para hacernos suponer que la situación actual no tiende a mejorar. Cada año llega menos anchoa a pesar de que se toman medidas que teóricamente son las necesarias, con períodos prolongados de veda y corrección de los sistemas de pesca cuando son esquilmandos, pero la realidad es que las capturas de este pescado, que es uno de los más sabrosos que nos ofrece el mar, tienden a disminuir y algo similar sucede con el bonito, protagonista de una pujante industria conservera, que sin embargo cada vez tiene más dificultades para aprovisionarse de pescado del litoral y que tiene

que recurrir a traerlo de mares lejanos. Hay otras especies que también están afectadas por las disminuciones en las capturas, como sucede con la merluza, pero en todos los casos el pescado obtenido en el Cantábrico sigue siendo un privilegio por su calidad en la que, sin duda, influyen los métodos artesanos de pesca, que tienden a extraer los pescados sin agotamiento físico, que es una condición necesaria para que la carne se muestre en las mejores condiciones. Es la pesca con “pincho”, con anzuelo, que merecidamente se valora como es debido.

LA CARTA DE PESCADOS

La oferta pesquera es muy amplia, pero sobre todo de mucha calidad, debida a las aguas frías y batidas del mar, que dan lugar a masas musculares firmes. Las sardinas, de Santurce o los alrededores, se asan a la brasa, en parrilla o en el rescoldo, que debe estar en condiciones apropiadas para que la grasa de los pescados no avive las llamas. Es muy típico protegerlas con unas hojas de vid y entonces el sabor del mar se concentra en cada pieza, consiguiendo un plato que sabe distinto, que tiene un sabor especial. Las anchoas pueden prepararse de muchas formas pero, si tiene la posibilidad de elegir, opte por las preparadas en cazuela, con un toque de ajo y de perejil, en una preparación, que consiguen los especialistas, entre cocidas y fritas, consecuencia de la emulsión que se forma entre el jugo del pescado y el aceite de oliva y, cuando ya casi están “a punto”, un toque de guindilla, sin pasarse, hacen posible que tengamos ante nosotros un plato sublime. Albardadas, rebozadas en harina y huevo y después fritas son otra delicia, como también lo son las que han pasado por las conserveras para obtener unas buenísimas salazones.

La merluza ha sido siempre el pescado más apreciado en el País Vasco. Es excelente cuando es de pincho y del Cantábrico. Lo malo es que con frecuencia proceden de muy lejanos mares, que bañan costas australes, americanas o africanas, que son ejemplares de otra variedad, cercana normalmente, pero que no son capaces de ofrecer la calidad que tiene la *Merluccius merlucius*, que es la que se pesca en estas costas. Su carne es blanca, firme, apretada, con muy poca grasa, con mucho sabor y con una elegancia excepcional, que permite obtener con ella un plato extraordinario en sus diferentes presentaciones. A la plancha, no demasiado hecha, pero “sellándola” bien, para que no se salga su jugo, es una maravilla y simplemente cocida (sobre todo si una vez terminada se le agrega un chorrito de aceite de oliva virgen, a ser posible de la

variedad arbequina, para que no oscurezca los sabores naturales del pescado) es una delicia que durante mucho tiempo fue el plato idóneo y todavía es el preferido para conseguir la recuperación de convalecientes. A la koskera, en diversos pasteles y pudins o rebozada a la romana es siempre un pescado que triunfa, pero si quiere algo excepcional debe elegir entre el cogote, que tiene la particularidad de ser la parte más sabrosa, y las kokotxas rebozadas o mejor al pilpil, gelatinosas, elegantes y de una suavidad que es muy difícil encontrar en ningún plato de la amplísima cocina mundial. Con las pescadillas el plato de elección es friéndolas, tras haberlas enroscado, mordiéndose la cola, que les aseguro que cuando son frescas y están bien hechas no son un plato vulgar, ni mucho menos.

El bonito del norte es sabrosísimo, de carne muy blanca y firme, que se adapta muy bien a las elaboraciones tradicionales, a la plancha, con tomate o encebollado y, aunque todas sus regiones anatómicas son excelentes, merece destacarse la ventresca, que ligeramente asada, con unos granos de sal gorda y rociada con un buen vinagre (mejor sirviéndose de un aerosol) es una de las maravillas que este mar y los cocineros locales ofrecen, que necesariamente hay que aceptar y disfrutar. Quizás el plato más tradicional sea el marmitako. Es un guiso marinero en el que se conjuga la patata y el pimiento, que se llevan de tierra, con la carne del bonito recién pescado y que se añade, en trozos, cuando la cocción está casi terminada, para darle el punto exacto de jugosidad. Es demasiado aspirar a comerlo en la barca, pero es un buen sucedáneo pedirlo en los restaurantes costeros de Ondárroa, Lequeitio u Hondarribia y a ser posible conseguir una mesa que permita ver el mar para facilitar la meditación, mientras lo ingerimos, del magnífico don que nos ofrece la naturaleza y de lo conveniente que es que pongamos los medios necesarios para no acabar con él. El besugo, que debe preferirse al horno o a la espalda, lo preparan muy bien y es práctica prohibida hacerles incisiones en los lomos para introducir un rajita de limón, porque si se hace se oscurece el sabor del pescado, por la influencia del cítrico y por la extravasación de jugos que se produce.

LAS HISTORIAS DEL BACALAO

Cuentan que cuando en una de las guerras carlistas, el aspirante al trono, don Carlos María Isidro, cercó Bilbao se produjo una situación de falta de alimentos que fue muy preocupante para todos los bilbaínos, salvo para



[EL LEÓN. San Sebastián (Guipúzcoa) [1960].
Cartulina offset. 30 x 39,7.]



[BODEGAS BILBAÍNAS. Bilbao (Vizcaya) - Haro (La Rioja) [1910]. Chapa en relieve. 50,5 x 31,5.]

el señor Gurtubay que lo había estado unos días antes, porque había solicitado una remesa de bacalao a su proveedor habitual mediante un telegrama que decía así: “Envíeme primer barco toque puerto Bilbao 1000120 bacalaos primera superior”. Su voluntad era hacer un pedido de 100 ó 120 piezas, pero el telegrafista no apreció la diferencia de matiz y la llegada del barco supuso un importante quebradero de cabeza que solucionaron las circunstancias e hicieron posible que este modesto comerciante se hiciese riquísimo y se convirtiese en un prócer de las ciencias y de las letras, que emparentó con la nobleza y fue acreedor a que una calle madrileña lleve su nombre. Cuenta Llano Gorostiza, que esta es la razón por la que Bilbao se consagró (junto con Barcelona y Lisboa, según Xavier Domingo) como una de las capitales del bacalao. Es famoso el bacalao a la vizcaína, a la bilbaína, al horno, en salsa roja, al pilpil, al club ranero, que se inventó un fin de semana soleado, tras muchos días de lluvia, en Abando, adonde la afluencia de habitantes del

“Bocho” fue muy superior a la que normalmente iba a jugar a la rana y a comer bacalao a un merendero, al que siguiendo la moda inglesa se le denominaba “club”, especializado en estas dos actividades. No había bacalao al pilpil para todos y la feliz idea del dueño del chiringuito fue servir raciones más pequeñas acompañadas con pisto. El éxito fue tan grande que el bacalao al club ranero se consagró de tal forma que incluso los domingos que llovía era visitado por muchos admiradores del plato, que no tenían ninguna intención de jugar a la rana. Por aquel entonces Serafín Vigiola, matador de toros vasco, de bastante éxito, una vez retirado de tan dura profesión, decidió volver a su primitiva actividad de cocinero y entre sus éxitos culinarios está la invención de la zurrututuna, una sopa de bacalao que figura entre los platos emblemáticos vascos. Hay muchos más pescados, algunos en alza como el pez de San Pedro, otros un poco pasados de moda como el cabracho y otros clásicos como el rape, el mero o el verdel, con los que se pueden hacer excelentes



[SUCHARD. Bilbao (Vizcaya) [1910]. Papel litografiado sobre /cartón. 30 x 22,3.]



[ZUGAZABEITIA Y LEGARRA. Bilbao (Vizcaya). 1957. Cartulina offset. 44,5 x 33.]

platos, y sobre todo una sopa de pescado que es una maravilla, que tiene muy poco que envidiar a las mejores que se hacen en Cataluña (suquets) o en Francia (bullabesas).

LAS, CASI, DESAPARECIDAS ANGULAS

Cada vez hay menos porque la contaminación de las aguas, y sobre todo la construcción de presas en los ríos que dificultan el complejo ciclo de la anguila, hace que cada vez se pesquen menos y por si estas razones no fuesen suficientes los japoneses compran muchas, de las pocas que se pescan, para que terminen su ciclo en piscifactorías. Dicen que con las angulas que forman una ración se puede proporcionar la proteína necesaria para una persona durante todo el año. A lo mejor algún día se completa el ciclo sin que las anguilas tengan que volver al mar de los Sargazos y las angulas puedan volver a estar presentes en nuestras mesas. Mientras tanto

es un producto del que seguimos hablando pero que, de seguir así las cosas, pronto será desconocido para todos. Hay dos formas de prepararlas: en cazuela, de tal forma que, sin tener contacto directo con el fuego, se les dé el punto añadiendo aceite refinado (por una vez y sin que sirva de precedente) de oliva, en el que se han frito hasta que se hayan puesto doradas unas láminas de ajo y se le ha añadido al final un toque de guindilla. Hay que comerlas calientes y utilizar un tenedor metálico, nunca de madera, porque entre sus púas siempre se queda una angula que es difícil sacar, y acompañarlas con un buen vino tinto joven, con poca crianza. La otra forma es en ensalada, preparada en una cazuela vidriada, en la que se han untado bien las paredes con ajo y a la que se añade aceite de oliva, esta vez virgen y si es posible de empeltre, que con un tenedor se hace emulsionar con el jugo del bulbo hasta formar un ligerísimo alioli, sobre el que se depositan las angulas. Acompañelas con un buen cava o en su defecto, o a su elección, con champagne.



LOS MARISCOS VASCOS

Se pueden encontrar todos los mariscos del Cantábrico y algunos tan extraordinarios como los pequeños percebes, que una señora vende, en verano diariamente, en Hondarribia, pero hay tres especialidades que merecen destacarse. La primera son los modestísimos bígaros, que se venden en cucuruchos en el puerto de San Sebastián. Hay que sacarlos con un alfiler y, aunque nunca se les ha dado la importancia que tienen, es un placer extraordinario degustarlos lentamente, apreciando su intensísimo sabor, mientras se pasea por La Concha. Algún cocinero ha descubierto sus virtudes y, en pequeñas dosis, lo pone como guarnición en la salsa de los mejores pescados.

Los chipirones de agosto llegan a las playas perseguidos por otras especies de peces que los prefieren a cualquier otro alimento. Son pequeños, del tamaño de un dedo gordo de la mano, destacan sus ojos enormes, por lo que en vasco de denominan “begi audi” que significa ojos grandes, y son una maravilla, cocinados en su tinta o encebollados. Son platos que merecen estar en el cuadro de honor de la mejor cocina.

Las centollas del Cantábrico son muy buenas, de carne muy sabrosa, de aroma limpio, penetrante y persistente y de una textura muy agradable. Aunque se pueden comer simplemente cocidas y disfrutando de sus corales, el éxito de este plato se debe a la imaginación de Shishito Ibarguren, profesor de la Academia de Gastronomía de San Sebastián y precursor de los cocineros vascos, que tuvo la idea de armonizar la carne de este marisco con un jerez oloroso, terminarlo al horno y crear el txangurro. Es, seguramente, el mejor plato sofisticado de la cocina española de mariscos.

LOS PRODUCTOS DE LA HUERTA

No hay mucha huerta en el País Vasco y sobre todo no hay huerta intensiva, porque casi todas las hortalizas se producen en huertos familiares, muy cuidados, casi siempre anexos a los caseríos. Este hecho no obsta para que los productos en ellos recogidos sean de calidad excepcional y de reconocido prestigio.

Se producen cebollas, vainas, que es la denominación local con la que se conoce a las judías verdes, pimientos, entre los que destacan por su calidad, la intensidad de sabor y finura los de Gernika, que están protegidos por el Lábel Vasco de Calidad Alimentaria, las piparras de Ibarra, con diferente nivel de picante, los tomates, de maduración

lenta, que van atesorando durante un periodo largo los sabores que muestran en el plato, las patatas de Álava, los guisantes dulces de la costa guipuzcoana, especialmente los denominados “de lágrima”, los calabacines, las lechugas, tersas y crujientes, las berzas, componente tradicional de muchos platos, las zanahorias, los puerros, elemento protagonista de la purrusalda, las habitas que son una delicia y otras muchas hortalizas más, casi siempre de consumo particular, aunque muchas veces compartidas con los amigos. En las mismas huertas se crían las alubias, que es la legumbre más apreciada en el País Vasco, entre las que destaca la negra de Tolosa, la de Gernika y la pinta alavesa.

El cultivo del maíz se hace también en las huertas familiares, aunque a veces haya parcelas de tamaño más grande e incluso alguna explotación intensiva. El maíz de caserío, el que se planta para autoconsumo, se utiliza sobre todo para alimentación animal, pero es frecuente que una pequeña parte se reserve para hacer “talos”, un pan amarillo, de sabor intenso, con el que hoy se elabora un alimento que ha dejado de ser diario para convertirse en un alimento festivo.

EL BOSQUE

La humedad y la temperatura suave debidas a la influencia marina hacen que la aparición de setas sea casi constante, que la diversidad de las que se recolectan sea muy grande y que prácticamente puedan encontrarse casi todas las especies del área atlántica y muchas de las mediterráneas, incluso la seta de cardo, que crece en las llanuras cerealistas alavesas. Son muy valoradas las tempranas “zizak”, setas de San Jorge, que nacen a una cierta altura, a veces pocos días después de que hayan desaparecido las últimas nieves, los diferentes tipos de boletus, que cada vez se aprecian más, los veraniegos “gibelurdiñes”, etc.

Otro producto típico del monte son las castañas, tradicionalmente recogidas para comerlas en familia, asadas en el resoldo de la chimenea o cocidas con unas semillas de anís. Las nueces casi siempre se recolectan de árboles aislados y con ellas se hace un postre muy típico que es la intxursalsa. Hay fresas salvajes, que maduran bien entrado el verano y que tienen un sabor intensísimo, inolvidable, y algunas frutas como las manzanas o las guindas, que muchas veces se recogen de árboles de crecimiento espontáneo, o por lo menos no cultivados, que dan pocos frutos pero de una excelente calidad.



[LA ESTRELLA. San Sebastián (Guipúzcoa) [1930]. Cartulina offset. 22 x 34,2.]



[ARTIACH. Bilbao (Vizcaya) [1920]. Cartulina. 46,5 x 68.]



[NESQUITAS. Vitoria (Álava) [1960]. Papel pegado a cartón troquelado con silueta. 6 x 24.]



[LA JIRAFÁ. Bilbao (Vizcaya) [1960]. Chapa en relieve. 34,2 x 49,2.]

La caza escasea porque la afición de los vascos a este deporte es excesiva, pero pueden encontrarse muchas especies y alguna, como el jabalí, en cantidad cada vez mayor. En algunas ocasiones aparecen bécadas y cuando esto sucede se hace fiesta y si hay suerte y se consiguen unas pocas la celebración en el "txoko", en donde se cocinan pasados unos días para que estén "faisandées", puede ser el acontecimiento gastronómico más celebrado del año. En las llanuras alavesas hay perdices, codornices, liebres, conejos, palomas de "paso", etc., pero desgraciadamente cada vez en menos cantidad.

LAS CARNES

Siempre han gustado las carnes rojas, de vacuno adulto, bien hechas, procedentes de animales bien cebados, aunque tampoco se desdeña una

buena ternera. La forma ideal de consumirla es asada, a la brasa, de tal forma que quede por fuera "hecha" y que por dentro esté sangrante, atesorando todos los jugos. Hubo un momento en el que el buey era animal de trabajo y terminada su vida laboral se preparaba para obtener una excelente carne. En estos momentos sólo quedan algunos bueyes dedicados al arrastre de piedras, pero su cantidad es tan pequeña que apenas tiene significado en la cocina. Según me cuentan hay algunos ganaderos que se proponen, y ojalá lo consigan, recuperar este producto cebando animales adultos de raza pirenaica.

El cordero, de raza lacha, se destaca muy pronto y se sacrifican muy jóvenes, para aprovechar la leche de la madre en la elaboración de queso idiazábal, que en sus diferentes estados de maduración, ahumado o no, es excelente. Se consumen sobre todo asados, pero también se hacen unos guisos, que se parecen a las calderetas, sobre todo por los pastores,



que en su trashumancia local muchas veces están aislados y utilizan la carne de los corderos o las ovejas en la elaboración de platos que tienen el intenso sabor de los valles y las montañas. Cuando en otoño se vuelve a los pastos más bajos se procede a eliminar las ovejas que terminaron su ciclo productivo y con su sangre se hacen las “buskantxas”, que son unas excelentes morcillas en cuya composición intervienen, además, la cebolla y los puerros.

El cerdo fue, como en toda España, la base proteica de la alimentación rural y con él se hacían todo tipo de chacinas, comenzando por los “odolostes”, que son morcillas de sangre, siguiendo con las “birikas”, que tienen como materia prima fundamental a los pulmones, y todos los embutidos y salazones, pero como las condiciones ambientales no son las más apropiadas para estas preparaciones, hoy prácticamente se ha abandonado la cría familiar, las matanzas y los secaderos de embutidos. Queda como reminiscencia la “txarriboda”, que se ha convertido en un plato festivo, en el que se degustan todos los productos típicos y tradicionales de la matanza del cerdo.

En casi todos los caseríos hay unas gallinas, pocas, que se crían para la producción de unos excelentes huevos destinados al autoconsumo. No importa la cantidad, ni siquiera el costo de producción y por eso las gallinas se alimentan con maíz para producir un producto excepcional. Esas mismas gallinas se ponen cluecas e incuban sus polladas, que crecen en los alrededores del caserío, picoteando los alimentos que les ofrece la naturaleza y cuando se hacen adultos y están bien cebados, casi siempre con maíz, se obtienen unos excelentes “pollos de caserío”.

LOS PANES

Fueron de trigo, cultivado en pequeñas parcelas, hasta que llegó el maíz y cuando la industrialización se produjo, se empezó a traer harina, otra vez de trigo, para elaborar los panes propios y tradicionales, de los que nunca se prescindió y de los que quedan como ejemplo los talos, las boronas, las opillas y las piperopillas, que son panes festivos, que regalan por Pascua los padrinos a los ahijados y que llevan incrustados tantos huevos cocidos como años tiene el niño. Se ha perdido la costumbre, pero era tradicional enviar estos panes a la iglesia, para que fueran bendecidos, antes de regalarlos. En Laguardia se celebra todavía un rito, el

día de San Blas, a primeros de febrero, que consiste en la elaboración de dos tipos de panes: unos en forma cilíndrica, que se les da a los niños, denominados cachetes y otros circulares llamados roscas, que llevan las niñas. La ceremonia consiste en que cada niño debe romper con su pan el mayor número posible de roscas. Es una alegoría al coito, a la fertilidad y a la fecundidad de la nueva cosecha de trigo que empieza a desarrollarse.

LOS VINOS

Son excelentes los de La Rioja Alavesa, en donde predomina la variedad tempranillo, con la que se hacen magníficos crianzas, reservas y grandes reservas. Siguen siendo vinos clásicos, aunque cada vez más adaptados al gusto actual, que casi siempre están entre los mejor considerados en todo tipo de concursos y premios. También se hace “txakoli” en Álava, en Vizcaya y en Guipúzcoa, que son vinos de poco grado, muy aromáticos, ligeros y agradables, ideales para acompañar a las meriendas tradicionales.

Compite con este último vino la sidra (sagardúa), que se adapta muy bien a los pescados a la plancha y a algunos tipos de queso. Algunas sidrerías tradicionales se han convertido en magníficos restaurantes.

LOS POSTRES

Los vascos son golosos y por eso abundan las especialidades locales, como los bizcochos de Vergara, los de Mendaro, el peregrino de Oñate, las baracaldesitas, los vasquitos y neskitas de Vitoria, las tejas y cigarillos de Tolosa. Hay algunos con tendencia a generalizarse en su elaboración, como el pastel vasco, de reciente creación, o el franchipán, de origen francés.

Para consumo familiar se hacen unas excelentes compotas de manzana, un punto ácidas y muy sabrosas, a las que a veces se les añaden orejones y ciruelas pasas. La manzana asada, un punto caramelizada, es riquísima, sola o rellena de crema pastelera.

Antiguamente con los calostros en las parideras de las ovejas y hoy con su leche se hace un postre especial, que es la “mamiya” o “gatxatúa”, en la que puede apreciarse su intenso e inolvidable sabor.



[Murguía. Álava.]



[Vitoria. Álava.]



[Bilbao. Vizcaya.]



[Tolosa. Guipúzcoa.]



[Hondarribia. Guipúzcoa.]



[Santurce. Vizcaya.]



[San Sebastián. Guipúzcoa.]



[Durango. Vizcaya.]



[Zarautz. Guipúzcoa.]



RUTAS CON SABOR

Provincias y territorios vascos hay tres en formal o hasta siete en clave de venga alegría, pero de lo que no cabe duda es de que los vascos fueron siempre, y lo siguen siendo, gentes de buen comer, como evidencian a la vista una pléyade de restaurantes y unos centenares de sociedades gastronómicas, que son templos coquinarios donde sus miembros (varones, salvo en la víspera de San Sebastián o en los casos de paso al frente hacia lo políticamente correcto) rivalizan en la preparación de exquisiteces para sus comparroquianos.

Descubridores (allá por el año 1000) e inventores del bacalao seco y salado, que una vez desmojamado pasa a fundamentos llamados a la vizcaína, al pilpil, a la zurrututuna, a la kasera, y a otro medio centenar de recetas que Ana María Calera reseña en su libro *La cocina vasca*. Además, y por si esto fuera poco contar, han instituido momentos de pitanza alternativos a los tradicionales, como el amarretako, que es almuerzo alrededor de las diez de la mañana; el amaikatako, una hora más tarde, o la merendilla, que llaman apalaurreaudiak.

POR SENDAS DE NUEVA COCINA VASCA

De casta le viene al territorio, que no en vano guipuzcoanos eran la docena de cocineros que pusieron en pie la Nueva Cocina Vasca. La ruta comienza en Hondarribia, con parador que fuera palacio de Carlos V, señoriales edificios de piedra y madera labrada, lienzos de muralla y un menú que bien pudiera comenzar con ensalada templada de chipirón, hongos y bogas-

vante escabechado, para seguir con señorial lubina al horno encostrada o las vieiras fritas con setas salteadas y las kokotxas de merluza, que ofrece el siempre fiable restaurante Ramón Roteta.

De allí a Donostia/San Sebastián, con subida al monte Igueldo, paseo por la playa de La Concha, asombro ante el palacio de congresos del Kursaal, y recalada en el restaurante Bokado Aquarium, con vistas en extrema perspectiva caballera y platos tan sandungueros como carabineros haciendo la ola y la lubina con nécora.

En otros de los mil y un establecimientos gastronómicos, se diría imprescindible el poderoso marmitako, el txangurro (en pastel o a pelo), la tortilla de bacalao, un inefable chuleton de buey o cualquiera de los pescados de temporada a la parrilla. Y, claro, Arzak, y una flor de huevo y tartufo en grasa de oca con puré de txistorra y dátiles..., por poner un ejemplo.

Siguiente alto en Zarautz, con torre gótica, iglesia barroca, palacio renacentista y posada coquinaria de Karlos Arguiñano, donde, entre otras cosas ricas-ricas, se brinda una ensalada de pavo y caviar de salmón y un bacalao fresco sobre sopa de ajo. Por el entorno, altamente recomendable, el salteado de chipirones, patata azul con tuétano o el lomo de ternera asado.

Próxima parada en Zumárraga, con auténtica joya del arte vasco popular que es la parroquia de Santa Isabel o La Antigua, y un cambio de tercio a base de menestra de verduras finas, lengua de ternera braseada y un final feliz con leche frita al ron y la canela.

Meta de la primera etapa en Tolosa, antigua capital con Museo de la Confitaría y tienda aneja para proveerse de tejas, turrones xaxus, cigarrillos chocolatados y delicias de crema. A la mesa, papel protagonista para las insuperables alubias tolosanas, y atención al pichón deshuesado y al rape con langostinos.

POR TIERRAS DE INFANZONADO

“Tierra de infanzonado, señorrial y tronquera...”, decía Vizcaya Marciano Zurita. Con irreprimibles deseos de sardinas frescas, la ruta empieza en Santurce, donde además de sardinas se pueden comer anchoas, y después más sardinas.

Y desde Santurce, como la pescatera vocinglera, al Bilbao del Puente Colgante, de las siete calles, del Guggenheim, de la Basílica de Nuestra Señora de Begoña, del chiquiteo, de cualquier plato de pescado hecho con sapiencia y gusto, de las alubias o los pimientos verdes de Gernika. Y bacalaos y chipirones, ¿y por qué no un besugo que compita con la señera preparación donostiarra? Si hay algo de tiempo, merece y mucho la pena acercarse al restaurante Azurmendi, en Larrabetzu, cerca del aeropuerto, y probar el menú degustación del joven chef, aunque ya estrellado Michelin, Eneko Atxa.

Del puerto y la mar bilbaínas a la vega y linde del río Ibaizabal, donde se emplaza Durango, en el que procede dar cuenta de unas chuletas a la brasa y un postre de helado de queso.

Fin de trayecto en Lekeitio, otra vez la mar con espléndida bahía, que ofrece, además de paisaje y si a bien se tiene, una exquisita ensalada de bacalao, un besugo a la plancha o una honrada lubina al horno.

CAMINOS ALAVESES

Comienza el periplo en Llodio, que además de con santuario gótico cuenta con un museo de gastronomía. Y si notable es la prédica, no digamos el trigo, que puede expresarse en changurro con láminas de bacalao, patatas de salsa verde o, pongamos por caso, escalopines de ciervo con foie-gras.

Siguiente parada y fonda en Murgia, en el valle del Zuya y depositaria de lo más florido de la arquitectura ilustrada vasca. Para el yantar, cosa sencilla y potente, sobre la idea de unas chuletas de cordero asadas y una deliciosa menestra de verduras naturales.

De Murgia a la capital de la provincia, Gasteiz/Vitoria, que alberga dos templos del mejor gótico (San Vicente y la catedral de Santa María) y la posibilidad de un deambular sosegado por el perímetro y aledaños de la plaza de la Virgen Blanca. Aquí, la gastronomía vasca se fusiona con influencias riojanas y castellanas, que dan lugar a platos de tipismo neto y resultado total, como las habas a la vitoriana, las pencas de acelgas rellenas, diversas y sutiles preparaciones de caza, chuletones de ternera a la brasa o bacalao al ajoarriero. Capítulo aparte para la dulcería (pastel vasco, trufas, vasquitos, nueces confitadas, bombones y un largo etcétera) y los entrañables postres a base de queso de oveja. En Vitoria está Toloño, un local en el que su cocinero, Enrique Fuentes, acumula premios en la elaboración de pintxos y platos de alta cocina en miniatura..., de no perdérselo.

Llegada a meta en Salvatierra, con notable casco medieval y un buen número de pintorescas casonas renacentistas. Cualquier preparación de caracoles o sus típicas patas con chorizo pueden abrir la boca a otras sustanciosas sorpresas culinarias.

LA REVOLUCIÓN DE LA NUEVA COCINA VASCA

Fue allá por el año 1976 cuando nació un movimiento culinario, conocido como Nueva Cocina Vasca, Euskal Sukaldaritza Berria, llamado a lograr una revolucionaria fusión entre la alta cocina francesa, entonces imperante a nivel internacional y preparada para un público refinado y de alto poder adquisitivo, y la cocina vasca tradicional, destinada al consumo popular y sujeta a raíces de tradición antigua. Este movimiento euskaldún, sin duda inspirado en los planteamientos rupturistas surgidos en los fogones de los chefs franceses Alain Chapel, Michel Guérard y Paul Bocuse, fue promovido y liderado por los cocineros Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, y al mismo se unieron chefs como Karlos Arguiñano, Fonbellida, José Juan Castillo, Ramón Roteta o Patxiku Quintana. La revolución, que empezó siendo estrictamente culinaria, no tardó en convertirse en fenómeno sociológico, porque, en definitiva, de todo aquello lo que ha quedado, por encima de todo, ha sido una nueva percepción social de la gastronomía, que a su vez ha llevado a una casi deificación de la figura del chef. Así, éstos, del casi anonimato, han pasado a formar parte de la más fulgente galaxia mediática.

Certificada la defunción de la Nouvelle Cuisine por el propio Paul Bocuse, la Nueva Cocina Vasca siguió su propio camino, y al calor de sus novedosos planteamientos fueron surgiendo figuras como Santi Santamaría, Hilario Arbelaitz, Martín Berasategui, Manolo de la Osa, Carme Ruscalleda, Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta, Nacho Manzano, Alejandro García Urrutia..., y el gran Ferrán Adriá, protagonista sumo del salto (con o sin red, el tiempo lo dirá) de la cocina de vanguardia a la llamada cocina molecular.



[Promoción de la cocina vasca en la Feria Alimentaria.]

MARMITAKO: DE LA BARCA AL WESTERN

El marmitako es invento culinario que nació en las barcas de los arrantzales, pescadores vascos, que aprovechaban los recortes y restos de los pescados que habían sido troceados y preparados para su elaboración en la industria conservera. El cocinero o fogonero de a bordo echaba a la marmita (en vasco, marmitako quiere decir literalmente "de la marmita") el pescado y todo lo que tenía a mano, fundamentalmente patatas, cebolla, pimiento y tomate. Justo es decir que el marmitako, aunque enseña y bandera de la cocina vasca, es también plato de la marinera cántabra, con el nombre de marmita, marmite y sorropotún en las zonas de occidente. Aunque cada localidad e incluso cada cocinero presume de ser artífice de la receta original y "auténtica", existen multitud de variantes, aunque siempre respetando el denominador común de pescado azul (atún, bonito, salmón, etc.), patatas, pimiento verde o rojo, cebolla, ajo y perejil.

No hace mucho, el director de cine Alex de la Iglesia decidió homenajear los paisajes del desierto almeriense de Tabernas, que fueron marco y cobijo de tantos *spaghetti western*, rodando allí su cinta *800 balas*, planteada como el primer "marmitako western" de la historia del cine.



[Langostinos haciendo la ola. Restaurante Bokado Aquarium. San Sebastián.]



[Tienda de alimentación Saltsan. Durango. Vizcaya.]



[Plaza de Abastos de Llodio.]

Los vascos fueron siempre, y lo siguen siendo, gentes de buen comer, como evidencian a la vista una pléyade de restaurantes y unos centenares de sociedades gastronómicas.



[Alubias pintas alavesas.]



[Pastelería Goya. Vitoria.]



[Mercado de la Bretxa. San Sebastián.]



[Hondarribia. Guipúzcoa.]



[Bar Sokoa. Vitoria.]