

Euskal HERRIA
País VASCO
Basque
Country



Hasier Etxeberria

Euskal sukaldaritzaz

Sobre cocina vasca ■ On Basque Cuisine





Hasier Etxeberria

Euskal sukaldaritzaz

Sobre cocina vasca ■ On Basque Cuisine

EUSKAL HERRIA
PAÍS VASCO
BASQUE COUNTRY

Euskal Kultura Saila

Colección Cultura Vasca / Basque Culture Series

- 1 Euskararen historia laburra / Breve historia de la lengua vasca / A Brief History of the Basque Language
- 2 XX. mendeko euskal literatura / Literatura vasca del siglo XX / Basque Literature in the Twentieth Century
- 3 Euskal musika klasikoa / Música clásica vasca / Basque Classical Music
- 4 Euskal kantagintza: pop, rock, folk / La canción vasca: pop, rock, folk / Basque Songwriting: Pop, Rock, Folk
- 5 Estanpa bilduma / Colección de estampas / A Collection of Prints
- 6 Euskal zinema / Cine vasco / Basque Cinema
- 7 Arkitektura eta diseinua / Arquitectura y diseño / Architecture and Design
- 8 Euskal dantza / La danza vasca / Basque Dance
- 9 Bertsolaritza / El bertsolarismo / Bertsolaritza
- 10 Tradizioak / Tradiciones / Traditions
- 11 Euskal sukaldaritzaz / Sobre cocina vasca / On Basque Cuisine
- 12 Euskal antzerkia / Teatro vasco / Basque Theater

Euskal Kultura Sailaren editorea
Editora de la Colección Cultura Vasca
Basque Culture Series Editor:

Mari Jose Olaziregi

© **Testua / Texto / Text:**

Hasier Etxeberria

© **Euskarazko itzulpena:**

Mixel Murua

© **Translation into English:**

Cameron Watson

© **Diseinua / Diseño / Design:**

Tiktak multimedia

© **Azala / Portada / Front Cover**

laura10m

Inprimatzailea / Imprime / Printed by:

Gráficas Dosbi

L.G. / D.L. / L.D.: VI-76/2012

ISBN: 978-84-614-9749-2

Etxepare Euskal Institutua

Instituto Vasco Etxepare / Etxepare Basque Institute

Prim 7, 1

E- 20006 Donostia / San Sebastián

etxepare@etxepare.net

www.etxepareinstitutua.net

Euskara, jalgi hadi mundura

Euskara, muéstrate al mundo

Euskara, go forth into the world

1545. urtean, Bernart Etxeparek bere *Linguae Vasconum Primitiae*, euskarazko lehenengo liburua, argitaratu zuenean, desira bat adierazi zuen: **“Euskara, jalgi hadi mundura”**.

Etxepare Euskal Institutuak gure lehenengo idazlearen omenez hartu du izena, eta, haren desira gure izatearen ardatz bilakaturik, euskara eta euskal kultura mundura ateratzea eta zabaltzea du helburutzat.

Batetik, gure eginkizuna euskararen ezaguera sustatzea da eta haren ikasketa bultzatzea esparru akademikoan; eta bestetik, gure sortzaileak eta haien adierazpen artistikoak nazioartean ezagutarazten ahalegintzen gara: gure artista plastikoak, musikariak, dantzariak, idazleak, zine-zuzendariak, antzezleak...

Gure hizkuntza eta kultura munduan barrena zabaltzeko ahalegin horretan, liburu-sorta bat sortzea izan da gure lehenengo lanetako bat, horren bidez informazioa emateko euskarari buruz eta gure kultura osatzen eta aberasten duten alor artistiko eta kultural guztiei buruz.

En 1545, se publicó el primer libro en euskara *Linguae Vasconum Primitiae* de Bernart Etxepare, quien formuló un deseo: **“Euskara, jalgi hadi mundura”** (Euskara, muéstrate al mundo).

El Instituto Vasco Etxepare toma su nombre de este primer autor vasco, y convierte, además, su deseo en nuestro lema. Siendo el objetivo y la misión del Instituto la de promover y difundir la lengua y la cultura vasca por todo el mundo.

Por un lado, es nuestra tarea fomentar el conocimiento sobre nuestra lengua, y su aprendizaje en el ámbito académico. Y por otro, queremos dar a conocer internacionalmente las manifestaciones artísticas de nuestros creadores: artistas plásticos, músicos, bailarines, escritores, directores de cine, actores, etc.

Una de las primeras tareas en la internacionalización de nuestra lengua y cultura ha sido crear esta colección con el objetivo de informar sobre nuestro idioma, el euskara, y sobre todas las disciplinas artísticas y culturales que conforman la riqueza de nuestra cultura.

In 1545 the first book in Euskara, *Linguae Vasconum Primitiae*, was published by Bernart Etxepare, who expressed one wish: **Euskara, jalgi hadi mundura** *Euskara, go forth into the world*.

The Etxepare Basque Institute takes its name from this first Basque author and, moreover, converts his wish in our motto. The Institute's objective and mission is to promote and diffuse the Basque language and culture throughout the world.

On the one hand, our task is to promote knowledge about our language, and its study in the academic sphere. And on the other, we want to introduce the creative expressions of our artists: visual artists, musicians, dancers, writers, film directors, actors, and so on.

One of the first tasks in the internationalisation of our language and culture has been to create this collection with the aim of informing people about our language, Euskara, and about the artistic and cultural disciplines that make up the wealth of our culture.

Aizpea Goenaga

Etxepare Euskal Institutuko zuzendaria
Directora del Instituto Vasco Etxepare
Director of the Etxepare Basque Institute

Aurkibidea

Índice ■ Index

Laburpena Sinopsis Abstract	6
Jatearen plazera kultura gisa El gusto por la comida como cultura Pleasure in Food as a Culture	8
Historia garaikide apur bat Un poco de historia reciente A Little Bit of Recent History	22
Memoriaren auzia sukaldaritzan La cuestión de la memoria en cocina The Question of Memory in Cooking	28
Euskal sukaldaritza tradizionala versus autore-sukaldaritza berria? ¿Cocina tradicional vasca versus nueva cocina de autor? Traditional Basque Cuisine versus New Signature Cuisine?	34
Sukaldari-lanbidearen balioaz Sobre el valor del oficio del cocinero On the Worth of the Chef's Profession	42
Zerk definitzen du euskal sukaldaritza? ¿Qué es lo que define a la cocina vasca? What Defines Basque Cuisine?	50
Mundu osoa lau koloretan margotua El mundo entero pintado con cuatro colores The Whole World Painted in Four Colours	60
Ondorio gisa A modo de conclusión By Way of Conclusion	74

Oharrak / Notas / Notes	78
Argazkiak / Fotografías / Photographs	79
Hasier Etxeberria	80

Hasier Etxeberria

Laburpena

Sinopsis ■ Abstract

Euskaldunek estimu handitan daukate beren sukaldaritzak, eta ezin dute ulertu giza harremanik eta lagunartekorik mahai baten bueltan ez bada. Ez da harritzekoa, beraz, euskal gastronomia Europako punta-puntako bat izatea eta sukaldaritzak berritzeko eta birpentsatzeko sortzen ari diren mugimendu askoren gailurrean egotea.

Euskal sukaldari askok fama handia dute nazioartean eta gure enbaxadore bihurtu dira munduan. 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.

Etxeko sukaldaritzak ere maila handikoa da Euskal Herrian. Gaur egungo mundu globalizatuan korrika eta presaka bizi gara, eta etxean gero eta gutxiago egiten da sukaldean; euskaldunek, ordea, koxinatzen jarraitzen dute eta estimu handitan daukate sukaldeko jakintza tradizionala.

Gaur egun egiten den sukaldaritzak ez da molde zaharren errepikapen hutsa. Sukaldari handien berrikuntzek eta jendearen gustuek sintesi moduko bat inposatu dute *betiko sukaldaritzaren* eta *sukaldaritzak berriaren* artean.

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

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

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 el mundo. No hay cita gastronómica de importancia sin que ellos estén presente 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.

Sin embargo, es éste 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.

Basques love their cuisine and find it hard to conceive of friendship and relationships without there being a good spread involved. Indeed, this is so much the case that Basque gastronomy has become among the most dynamic in Europe and a spearhead of many modernizing and progressive movements.

Many Basque chefs are internationally renowned and have become true ambassadors all over the world. No important gastronomic meeting takes place without them being present, and many people come from all over the globe to learn and train in their kitchens.

The domestic cuisine that one finds in Basque homes is also of a very high standard. Now that globalization and rushing around mean that people take less and less time to prepare food at home, Basques continue to cook and appreciate what their culinary tradition has taught them.

But it's not a case of mere repetition. The advances made by the great chefs and their clients' tastes mean that a kind of synthesis prevails, refining what is understood as *traditional cuisine* and *modern cuisine*.

People don't cook any more like they used to a few years ago; everything evolves: products, concepts, styles... However, something remains that defines the food. Basques identify immediately what is and what is not Basque cuisine.

However, this is a diffuse and still not sufficiently thought out concept, because what really defines this cuisine, memory, products, geography? This is the goal of this work: to identify the factors that make up the personality of this cuisine, while at the same time, and in general terms, describing its current situation.

Jatearen plazera kultura gisa

El gusto por la comida
como cultura

Pleasure in Food as a Culture

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, kulturretako eta bestelako ohiturak dituzten gizajendeen artean baino. Jatekoa estimatzea eta gure *solasaldietan* jan-kontuak hizpide izatea gure idiosinkrasia-ren 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 zaharrearantz 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 arrantzatzerara.¹

Ez naiz historiako ikasgaiak eman-zalea, 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 ordainduz. 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



Balea-arrantzan, XV.mendea / Caza de ballenas, en el s.XV / Whale huntig, XVth century

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 tramo 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 antes.¹

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

It is difficult to explain why Basques like everything concerned with food and good cooking so much. It is an issue we get passionate about and which occupies a large part of our lives or, at the very least, more time than in the lives of people from other places, cultures and customs. We might say that, to some extent, appreciating food and *talking about it* form part of our idiosyncrasy, although nowadays distinctive customs tend to blur into a misty haze that makes everything the same and all the more poorer for it.

It is a feature that is truly difficult to understand, given that we are a people who have not experienced great historical famines except in time of war –as is normal in this old Europe– and nor do we stand out as major producers of anything. At most, we were the precursors of what has come to be known as *deep-sea fishing*, starting with whaling and, mostly, cod fishing in the waters around Newfoundland during the fifteenth century and before.¹

I am not given to historical lessons, yet I do know that the British granted Basques (and Portuguese) the first known contractual licenses to fish for and

Gauza da Jaques Cartier itsasgizonak, Frantziako errege Frantzisko I.aren aginduz, San Lorentzo badia “aurkitu” zuenean, han zirela euskal arrantzaleak beren barkuekin, garai hartako kronikek kontatzen dutenez.

ibiltzen ziren, zer tripulaziok lehen arpoia sartuko, eta gero bertsoak eta kantuak sortzen ziren balentria haren omenez.²

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 jatuna bezain ugalkorra den: eme bakar batek ia hamar milioi arrautza jar ditzake.

Gezurra dirudi zenbat bakailao jan dugun azken mendeotan, itsasoetatik ia desagerrarazi egin baitugu. XV-XVI. mendean 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 abiatzen da.

Inguru haietan baleak ere ibiltzen ziren *krilla* janenez, 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 a 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. Gauza da Jaques Cartier itsasgizonak, Frantziako errege Frantzisko I.aren aginduz, San Lorentzo badia “aurkitu” zuenean, han zirela euskal arrantzaleak beren barkuekin, garai hartako kronikek kontatzen dutenez. Gatzunetan jarritako bakailaoari esker, garizuman balearen haragia jateari utzi zion jendeak, ordura arte, besterik ezean, ezinbestez egiten zena. Antzadenez, balearen koipea bikaina zen, behin urtuz gero

contractuales que se conocen para la pesca y manipulación del bacalao en su aguas. Así que nuestro pasado glorioso, lo erigieron pobres pescadores ataridos 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 costa.²

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 hacia el año mil de nuestra era, 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, siglos antes de que Leif Erikson o Cristobal Colón tocaran costa transatlántica con sus naves. ¿Que por qué nadie conocía este hecho y no sale en los libros de historia? Por la misma razón que a nadie gusta hacer propaganda del lugar donde encuentra setas en primavera. Los buenos negocios —y el del bacalao fue duran-

handle cod in their waters. Therefore our glorious past was established by humble fishermen stiff with cold fishing gadidae which they salted with imported salt that they paid for as best they could. Undoubtedly with great difficulty.

Whilst all this was going on, in Amsterdam, for example, there was a debate in the pioneering Stock Exchange over the exchange rates for exotic products, and in other nations monuments were built to illustrious navigators or merchants who specialized in and made a fortune out of the spice trade. We had nothing like this. At most, we sang about the seafaring exploits of rival rowing crews who battled one another to strike the first harpoon into a whale that had been sighted on our coast.²

But everything changes and nowadays it does not seem like the cod industry, as was the case long ago with whaling, is all that healthy, with the traditional banks off Newfoundland depleted or severely restricted, especially since 1996. And the cod is as voracious as it is fertile: each female can lay up to ten million eggs.

It's unbelievable how much cod we've been eating for a thousand years and that it has now almost disappeared, given that it was only around 1000 AD when seafarers pursuing whales arrived in Newfoundland to find those waters infested with this fish. During spawning, cod need plankton-rich waters and usually go to the coasts of Norway, Denmark, Ireland, northern Scotland and, especially, Newfoundland.

Whales, too, head for these areas in search of krill, and it was here that Basque sailors discovered cod banks, centuries before Leif Eriksson or Christopher Columbus crossed the Atlantic in their vessels. Why did no one know about this and why was it not mentioned in history books? For the same reason that no one likes to make public the best places to find mushrooms in September. Good business —and that of cod was for centuries among the best— is best done on



Atunaren arrantza, modu tradizionalan / Pesca del atún, a la vieja usanza / Traditional tuna fishing

ez zelako atzera trinkotzen, baina besterik zen haren haragia jan beharra, ez baitzen inoren gustukoa. Jateko, mihia zen balearen zatirik onena: parrillan erreta ilarrekin prestatzen zen, edo, bestela, gatzunetan jarrri eta xingar edo urdai gisa saltzen zen. Gainerakoan, balearen haragia jan jaten zen, goseak txantxarik ez duenez, baina ez gustuz eta atseginez. Bakailaoa, aldiz, estimu handitan zeukaten lehen, eta halaxe daukagu orain ere, gure sukaldaritzako jaki prezia-tuenetako 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, esaterako. Baina atunaren kanpainak

baldintzatzen du, gaur egun ere, urtea nolakoa izan den, txarra edo ona, ekonomiaren aldetik.

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 arrantza-leen ekonomiarako. Garai batean, itsas bidaia luzeak egiten zituztenean, arrantzaleek janari oinarrizko-oinarrizko bat prestatzen zuten, erraza egiteko, alimantu 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

te 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, había allí más de un millar de barcos vascos reunidos, según cuentan las crónicas. 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, que 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 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 (juel) y, sobre todo, atún en verano. Es bien cierto que también se capturan otras especies a lo largo del año, sobre todo merluza, pero lo que hace que un año sea o no bueno económicamente, es hoy el atún.

Es por ello que 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 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

the quiet. The fact of the matter is that, for example, when Jacques Cartier *discovered* the Gulf of Saint Lawrence on the orders of Francis I of France, there were over a thousand Basque ships there, according to the chronicles.

Salted cod freed people from having to eat, as had been customary to that time, whale meat for Lent. Apparently, the fat of this mammal was extraordinary, given that once it melted it never solidified again, but having to eat its meat day after day was another thing. The best part of the whale was its tongue, which was grilled and served with peas, or if not cooked, salted and sold as lard. The rest of it was, if necessary, eaten but without it doing much for anyone. Cod, by contrast, was and is one of our most appreciated culinary glories.

As noted, the big cod companies are history now. It takes only three seasons a year today for our fishermen to practically reach their quotas: in the spring they fish for anchovies and horse-mackerel and, especially, tuna in the summer. It is also true that they catch other kinds of fish throughout the year, especially hake, but what makes or breaks a year financially speaking is, today, tuna.

For this reason, the first of five recipes offered here is dedicated to this fish, which arrives in our waters at an early age, before it has reached sexual and reproductive maturity. I am referring to two blue fish, Northern or Atlantic bluefin tuna (*Thunnus thynnus*) and Albacore tuna or bonito (*Thunnus alalunga*), the two basic species on which our contemporary fishermen make a living, and a handy dish that these same fishermen were forced to make onboard ship during their long trips: *Marmitako*.

It is not an especially exotic dish, nor is it considered particularly illustrious. It is, one might say, a humble fish and vegetable stew that is rarely seen on the menus of the more refined restaurants, but something that almost everyone makes at home. We love it, especially in summer, at the height of the tuna season.

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 txorize-ro apur batekin; ezetz, hori sakrilegioa zela...

janaria da, arrainez eta berduraz egina—. Oso gustuko dugu, batez ere udan jateko, atunaren kanpaina bete-betean denean.

Errezetarekin hasi aurretik, orain dela urte gehiegi gertatu zitzaidan pasadizo bat kontatu nahi dut: Euskal Herriko Marmitako Txapelketa batean epaimahakide 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 txorize-ro 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 aldame-nekoarena. Izugarria! Zorionez, hogeitaka marmitako inguru probatu nituen; bata ona zen eta bestea ere bai, eta berdin hurrena eta hurrengoaren hurrena ere. Baldarra izan behar da benetan plater bikain horrekin ez asmatzeko; eltzeko xumea da, simplea oso, erraza egiteko. Nahikoa da batek gustuko dituen osagaiak une egokian nahastea, eta, bakoitza puntu-puntu dagoenean, zerbitzatzea: patata, atuna eta salda. Tomatearekin edo tomaterik gabe, piper txorizeroarekin edo hura gabe, pikantearekin edo gabe. Dogmarik ez; gozo egon dadila, horixe da garrantzitsuena. Patata Amerikatik ekarri aurretik, arrantza-leek barkuan zuten ogi gogorarekin prestatzen zutela dioenik ere bada.

Biziki maite dudan platera da, mahaian asko garenerako aproposa. Bertute asko ditu marmitakoak; mahaian jarri aurretik presta liteke, 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 etxeko errezeta, beti ondo ateratzen dena, behin ere hutsik egin gabe.

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 pimiento choricero, 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.

Se necesita 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 choriceros 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 la hacían 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 de 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.

By the way, and before proceeding to the recipe, I would like to tell the story of how, by now too many years ago, I was chosen to be a judge for the Basque Country’s *Marmitako* Competition. Over a hundred couples took part in the contest, with a prize being awarded to the winning cooks. I don’t recall who won, but I do remember something else. All those taking part resolutely debated the best formula for an “authentic” *marmitako*: whether it required tomato or not; whether it was better with a little dried chilli or a little sweet dried red pepper, or whether this was true sacrilege... like this.

Each little maestro taking part had their little book and their canon. Each of theirs was the “authentic” one; not that of their neighbours. Incredible. Fortunately, I had to taste, as I mentioned, more than twenty *marmitakos* and I remember that if one was good, so was the other, and the other, and the other.

One would have to be especially inept to ruin this magnificent dish, that is, in itself, as simple as benefits a humble fish stew. One merely has to add the ingredients one likes at a particular moment, and serve it when each of these has been cooked to perfection: potatoes, tuna, and stock. With or without tomato, with or without red pepper, whether hot or sweet. Without any dogma and so long as it is good. This is the main thing. There are even those that say before the potato arrived from the Americas, fishermen made it aboard their vessels with hard stale bread.

It is a dish I adore, suitable for when there are a lot of us around the table. It has many advantages, since it can be made ahead of time, allowing the cook to become a fellow diner. It can also be a starter or a main dish. Practical, economic, delicious and very representative of our way of interpreting cooking. Here is the recipe we follow at home and that is always successful.



Atun-marmitakoa / Marmitako de atún / Tuna Marmitako

ATUN-MARMITAKOA

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 kikara tomate-saltsa.

Osagai horiez gainera:

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

Salda egiteko:

Eltze batean, jarri su motelean azalak eta hezurak oliotan. Su bizian, gehitu barazkiak. Ondo estali urez. Bota gatza, eta gogor irakin dezala 15 minutuz. Iragazi.

Marmitakoarekin jarraitzeko:

Eduki su motelean, 5 minutuz, piper eta tipulin xehatuak oliotan. Gehitu baratxuria eta buelta batzuk eman. Zuritu patatak, kraskatu pobrearen eran eta eduki su motelean barazkien azpian minutu batzuek. Gehitu tomate-saltsa eta berotu su motelean zenbait minutuz. Ondo estali dena lehen egindako saldez. 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 maneatuei. Bizkor egin azken pauso hori, arraina lehor ez dadin. Ondoren, gehitu atun-dadoak patata egosiei. Gatza behar izanez gero, bota gehiago, eta hautsezatu

MARMITAKO DE ATUN:

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:

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

Para hacer el caldo:

Rehogar en una cazuela las pieles y las espinas en el aceite, a fuego fuerte e incorporar las verduras. Cubrir sobradamente con agua, sazonar ligeramente y hervir fuerte unos 15 minutos. Colar.

Para seguir con el marmitako:

Rehogar durante 5 minutos en el aceite, suave, los pimientos y la cebolleta picados. Añadir el ajo y darle unas vueltas. Pelar las patatas, cascarlas a lo pobre y rehogarlas en el fondo de verduras durante unos minutos. Añadir la salsa de tomate y rehogar unos minutos más. Cubrir las con abundante caldo hecho anteriormente, sazonar y cocer a fuego lento 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, saltar los dados de atún sazonados. Realizar esta operación muy rápidamente para que el pescado no se seque. Volcarlo a las patatas guisadas.

TUNA MARMITAKO

For the stock:

Half a kilo of tuna skin and bones.
 2 tablespoons of extra virgin olive oil.
 2 carrots, sliced.
 1 clove of garlic.
 1 onion, chopped.
 1 leek, chopped.
 Water.

For the marmitako:

4 tablespoons of extra virgin olive oil.
 1 sweet red pepper.
 2 green peppers.
 The fleshy pulp of two sweet dried red peppers soaked in water.
 1 spring onion, finely chopped.
 1 clove of garlic, finely chopped.
 4 good size potatoes.
 1 cup of tomato sauce.

Additionally:

2 tablespoons of extra virgin olive oil.
 400 g of clean chunks of tuna.
 Finely chopped parsley.
 Salt.

To make the stock:

Sauté the tuna skin and bones in the oil in a casserole dish over a high heat and add the vegetables. Cover with plenty of water, lightly season and simmer over a high heat for 15 minutes. Strain and reserve the stock.

Next, to make the marmitako:

Sauté the peppers and finely chopped spring onion lightly in the oil. Add the garlic and stir everything together. Peel and roughly dice the potatoes, and sauté them together with the vegetable base for a few minutes. Add the tomato sauce and sauté few minutes more. Cover with plenty of the previously made stock, season and simmer over a low heat for 20 minutes until the potatoes are just cooked.
 To finish off: Sauté the chunks of seasoned tuna in a hot frying pan with 2 tablespoons of oil. Do this very quickly so the fish does not get dry. Pour them into the potato



Taberna bateko barra tipikoa, pintxoz betea / Típica barra de un bar, repleta de pinchos / Typical bar with pintxos

perrexilez. 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 ordez, izokin freskoa, berdela, hegaluzea, txapiroiak edo zapoa erabiltza.

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

Horrenbestez, gure baleazaleez eta arrantzaleez aritu garelarik, ezer gutxi geratzen zaigu gure iraganaldi loriatsuari buruz esateko. Nolanahi ere, lehen

esandako 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 hobegorik bururatzen ez zaigulako izango da beharbada, baina gure artean gauzarik 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 ongi bazkaltzera edo afaltzera mahai baten bueltan.

Gure kaleetan nonahi daude tabernak eta jatetxeak, eta bada beren artean lehia moduko bat zeinek

Rectificar de sal y espolvorear con el perejil. Servir rápido porque si se mantiene demasiado tiempo al calor puede secarse el atún.

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

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 empezado a contar, cualquier viajero de los que para unos cuantos días por 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, pero lo más frecuente es que recurramos a juntarnos en una mesa a la hora de abordar cualquier propósito social (trabajo, amigos, familia...). Un consejo: si quieres hacerte amigo de un vasco, invítalo 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, cuya característica básica y fundamental es la de ofrecer a sus asociados recreo y descanso en base a la gastronomía.⁴

Pero 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

stew. Check if it has enough salt and sprinkle with parsley. Serve quickly because if it stands too long, the heat of the dish might dry out the tuna.

When sautéing the vegetable, we can also add a touch of heat such as a chilli. Outside the tuna season, *marmitako* can be made following the same process with fresh salmon, mackerel, horse-mackerel, and even squid, and monkfish.

This is both a fish and vegetable dish, obviously because it was first made with vegetables that endured long voyages and the fish caught during these expeditions.

And speaking of our whalers and fishermen, there is little more to say about our glorious past, although, as I began to relate, visitors who stay here a while are amazed at the time we spend in our lives on food: we frequently speak about what we're going to eat, what we're going to cook, what we've already eaten that day, and so on. Maybe this is because we can't think of any other way of relating to one another, but we often resort to meeting up over food for social purposes (work, friends, or family). A word of advice: If you want to make friends with a Basque, invite her or him to share a good spread of food.

Bars and restaurants abound, and compete among themselves with bar counters replete with delicious pintxos, real miniature gastronomic jewels.³ The pleasure taken in meeting up with friends over a table of food has also given rise to a unique system of organizational and enjoyment: the gastronomic societies or associations. These are private spaces that belong to numerous members and whose basic and fundamental function is to offer them free time and a break in a gastronomic setting.⁴

But it doesn't stop there. In spite of the fact that we cook less and less at home in the first world, Basque domestic cuisine retains some qualities that are not found elsewhere. People look for good quality local



Koadrila bat, elkarte gastronomikoan bazkaltzeko prest / Una cuadrilla dispuesta a comer en una sociedad gastronómica /
A group of friends having lunch in a gastronomic association

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 dituena; sozietatearen ezaugarri printzipala leku bat eskaintzea da, aisialdirako eta lagunartean goxo egoteko, gastronomiarekin lotuta betiere.⁴ 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 biltzen ditugu, kalitatezkoak, eta egunero hobetzen eta biltzen dira errezetak.⁵

Gehienetan, ama izaten da etxean kontu hauen ardurarantz izaten duena, baina ez da harrizkoa etxe berean batek baino gehiagok egitea sukaldean; eta sarritan nor bere espezialitatea izaten du. Gure etxeetan, janaria, jatea bera, ez da soilik nutrizioarekin zerikusia duen kontu bat, mahaiak familiaren epizentroa izaten jarraitzen du gaur egun ere, 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.

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 días.⁵

Aunque mayoritariamente sigue siendo la madre de familia quien se ocupa de estas cuestiones, 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 pagos. Seguimos prefiriendo, sin duda, los restaurantes que ofrecen comida autóctona.

products in markets and collect and improve recipes every day.⁵

Although it is mostly mothers who carry out these tasks, it is not uncommon to see more than one person cooking at home, and dividing up specialist tasks amongst them. In our homes, food, the act of eating, is not just a nutritional act and the lunch or dinner table continues to retain, to a large extent, its role as the epicentre of the family.

It is perhaps because of this particular importance of cooking in our homes –as well as in the creation of our collective gustative memory– that fast food and the establishments that serve it are not as numerous in our towns and cities as in other places. We continue to prefer, without any doubt, restaurants that offer local food.

Historia garaikide apur bat

Un poco de historia reciente A Little Bit of Recent History

Jatetxe hitza aipatu dugunez gero, hitz egin dezagun orain euskal sukaldariez, kultura-izar eta gure herriaren enbaxadore bilakatu dira eta. Hirurogeita hamarreko 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*a *tradizionala* eta *sukaldaritz*a *burgesa* gauza berak behin eta berriz errepikatuzera mugatzen baitziren. Orduko hoteletan egiten zen *sukaldaritz*a *internazionala*, berriz, handinahia zen eta itxurakeriaz bete. Garai hartan, normala zen hoteletako menuetan *carnard a l'orange* topatzea, nahiz eta ahatea eta laranja ez diren ohiko osagaiak gure sukaldaritzan, eta are gutxiago udako hilabetee-tan; baina, jakina, turistik udan etortzen ziren batez ere, eta gure kostaldeko hirietan paseoan ibiltzen ziren *snob* guztiak ditxosozko plater huraxe eskatzen zuten.

Egoera hartan sartu zen *nouvelle cuisine* frantsesak zekarren berrikuntza euskal sukaldaritza *tradiziona-*lean. Gure sukaldari gehienak betiko sukaldaritza egiten zuten garai hartan, eta haietako batzuek –dozena batek edo, Donostia ingurukoak ia denak– beso zabalik hartu zuten berehala Frantziatik zetorren mugimendu hura. Izen bat sortu zen sukaldari haiek eta mugimendu berritzaile hura identifikatzeko: *euskal sukaldaritz*a *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 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. Sukaldaritza berriarekin betiko desa-

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 donostiarras –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 de la época

Now that I've mentioned the word “restaurant,” I should also speak about Basque chefs who have become real culinary stars and ambassadors for our country. It all began in the mid-1970s, when two chefs from Donostia –Juan Mari Arzak⁶ and Pedro Subijana⁷– spent some time in the kitchens of the great French chef, Paul Bocuse, in Lyon.

In the cooking profession at the time there was a certain tediousness associated with simply repeating the dichotomy of *traditional cuisine* and *bourgeois cuisine*; likewise, the deception of *international cuisine* that required hotels at that time to sound the



Juan Mari Arzak



Pedro Subijana



Sukaldaritza sortzailearen plater berria / Nuevo plato de la cocina creativa / New dish from cuisine creative

gertu zen buruan txapel zuri luzea zeraman pertsonaia bibote beltz petral hura, eta haren ordeaz beste era bateko sukaldaria agertu zen, aurrekoaren kontra-kontrakoa: modernoa, didaktikoa, alai, 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 sukaldariei, baina, aldi berean, hauek ere prestigioa itzultzen zieten haiei, izen handiko sukaldari

dari haiek beti prest baitzeuden hitz egiteko eta jendeak jakin nahi zuena argi adierazteko: nola prestatzen zen arrain-pastela, nola lupia piper berdearekin, nola egin Idiazabalgo gaztazko izozkia... Musika berria zen hura jendearen belarrietarako, betiko solfeoarekin eta notekin eginga bazegoen ere.

Hala, *nouvelle cuisine*aren ereduari jarraituz, hari ikusitakoa eta ikasitakoa bertako kulturara eta herri-egokitu zen, eta *sukaldaritza espainol berria* esan zaionaren motorra bilakatu zen *euskal sukaldaritza berria*.

llamaba a rebato. Hasta entonces era habitual encontrar en los menús *canard a l'orange*, cuando ni el pato ni la naranja son habituales en nuestra cocina. Y mucho menos en los meses de verano, que es cuando más turistas venían y el dichoso plato era más solicitado por todos los *snobs* que por nuestras ciudades costeras paseaban.

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 bajo la etiqueta de *nueva cocina vasca*, y se convirtió en una auténtica revolución culinaria con nuevos aromas, texturas, combinaciones y procedimientos de elaboración.

Lo 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 era 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 también ellos, 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.

alarm. Up to then it was typical to see duck a l'orange on menus here, when neither duck nor oranges are staples of our cuisine. And even less so in summer, when most tourists came and when this was the most requested dish by all the snobs who visited our shores.

The overhaul or modernization implied by French *nouvelle cuisine* thus permeated the traditional Basque cuisine practiced by most Basque chefs. This movement, which was embraced immediately by a dozen chefs and restaurants (mostly in the area around Donostia), soon came to be known as *New Basque Cuisine*, and became a true culinary revolution, with new aromas, textures, combinations and elaboration procedures.

Most importantly, however, was the emphasis on a constant need to renew and modernize as opposed to blinding oneself to such change, which had been a prevailing feature in kitchens up to that point. Until then, the chef was a sinister and dreaded figure who cooked a series of secret recipes who hardly shared anything with his team. The new cuisine did away with that anachronous figure with a black moustache and a white hat, and replaced him with completely different people: modern, informative, cheerful and open, who, most of all, abandoned dark kitchens to stand in front of the bright lights.

Chefs were soon media figures, and appreciated by both audiences and the media itself, which gained added prestige thanks to the presence of such illustrious personalities that always spoke about and demonstrated popularly requested things: fish tart, sea bass with green peppers, Idiazabal cheese ice cream, and so on. Everything sounded like a completely different kind of music, sung by the best ever sol-fa.

Thus, by adapting French *nouvelle cuisine* to its own culture and terrain, *New Basque Cuisine* became the driving force of what came to be known as *New Spanish Cuisine*.



Karlos Arguiñano

Donostian eta inguruetan dagoen jatetxe loriatsu eta sarituen kontzentrazio 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 horietako batera bazkaltzera propio etorri direnak beren herrialde urrunetatik, eta gero pozik eta esker onez joan direnak bitzako esperientziagatik.

Esan dudana gehiegikeria iruditzen bazaio inori, 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 Subijana.⁸

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

Ez da kasualitatea Donostia aukeratu izana *Basque Culinary Center*⁹ 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, batez ere, sukaldarien babesa duena. Adi eta erne gaude ea zer fruitu ematen dituen.

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 mecenas en nuestro territorio. He conocido a visitantes franceses, norteamericanos, canadienses, suecos y de más lugares—incluso magnates japoneses que han venido pilotando su propio avión—, llegados para comer en uno de estos restaurantes y luego marcharse agradecidos por la experiencia vivida.

Si parece exagerado lo que digo, baste con atisbar los cinco documentales que me ha tocado en suerte dirigir recientemente, con cinco de estos grandes maestros: Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Martin Berasategi y Pedro Subijana.⁸

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, pero sobre todo, por los más grandes cocineros del planeta.

No es casualidad, que sea Donostia-San Sebastián el lugar elegido para poner en marcha el Basque Culinary Center,⁹ en la que se ubican la Facultad de Ciencias Gastronómicas y un Centro de Investigación e Innovación en Alimentación y Gastronomía. Una iniciativa privada (Mondragón Unibertsitatea) que cuenta con ayuda pública de las instituciones y, sobre todo, de los propios cocineros. Toda una incógnita de la que permanecemos expectantes.

The concentration of award-winning restaurants in Donostia and its surroundings is difficult to find anywhere else in the world. The level of haute cuisine here is such that our land has become a Mecca for worldwide gastronomic tourism. I have met visitors from France, the United States, Canada, Sweden and elsewhere—including Japanese tycoons who have flown their own private planes here—who have come to eat in one of our restaurants, and then leave extremely happy with the whole experience.

If what I say seems a little far-fetched, just take a look at one of the five documentaries I have been lucky enough to direct recently, with five of these great maestros: Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Martin Berasategi and Pedro Subijana.⁸

And there are many, many more carrying out today, with their feet firmly on the ground of *traditional cuisine*, a completely new cuisine that is treasured, admired and recognized all over the world, but especially by the great world chefs.

It is no coincidence that Donostia was the place chosen to set up the Basque Culinary Center,⁹ housing the Faculty of Gastronomic Sciences and a Centre for Research and Innovation in Food and Gastronomy. This is a private initiative on behalf of Mondragón Unibertsitatea that also enjoys public institutional aid and, especially, the chefs themselves. An unknown venture but one that we are very hopeful about.

Memoriaren auzia sukaldaritzan

La cuestión de la memoria en cocina

The Question of Memory in Cooking

Idatzi berri dut *mundu osoak* estimatzen duela gaur egungo sukaldariek egiten duten sukaldaritz berria. Baina, handietako batek, Hilario Arbelaitzek,¹⁰ Oiarzungo Zuberoa jatetxeoak, honako galdera hau egin zuen behin: euskal sukaldariak betiko euskal sukaldaritzagatik ote dira ezagunak edo egin dituzten ekarriengatik eta berrikuntzegatik estimatzen ote dira?

Arbelaitz da, nire ustez, *memoriaren aitorpena* 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, sartzen jakin izan dutelako dela. Hori bai, oso berritasun berezia da eta euskal sukaldaritz tradizionalarekin lotura estu-estu 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 sukaldaritz tradizionalarari uko egin nahi ez diona. 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 sukaldaritz berriaren eta tradizionalararen artean aukeratzen, batetik bestea ukatuko balu legez? 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 sukaldaritz hori, nahiz eta, jakina denez, etengabe eboluzionatuz eta garatuz doan? Orain dela 300 urtekoa ote? Edo duela 400 urtekoa? Zer esanahi ote du betiko sukaldaritzak? Beste

Acabo de escribir que esta cocina nueva de los cocineros más actuales es apreciada por *todo el mundo*, pero uno de los grandes, Hilario Arbelaitz, del Zuberoa de Oiartzun,¹⁰ 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 sólo es posible en relación profunda con la cocina tradicional vasca.

Sin embargo, 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 se resiste a abandonar la cocina tradicional todavía. Cada vez que acude a un restaurante, 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 probabili-

I have just written that this new cuisine by the most up-to-date chefs is treasured *all over the world* but one of its major exponents, Hilario Arbelaitz, owner of Zuberoa in Oiartzun,¹⁰ asked on one occasion if Basque chefs were well-known because of traditional Basque cuisine, or treasured for the novelties they have been able to contribute.

Arbelaitz is, in my opinion, one of the best examples of someone who has grasped the idea of what is known as the *memory of recognition*, yet he himself acknowledges that if Basque chefs are held in esteem by people from other countries, it is due to the novelty they have understood how to introduce into their *signature cuisine*. Having said that, this is a very specific kind of novelty and one that is only possible through a profound connection with Basque traditional cuisine.

However, I don't want to mislead anyone. It is only an opinion, but novelty is not always received so well when it comes to eating, at least amongst Basques. I suppose the same is true in other places and cultures, but it's true that many people here still refuse to abandon traditional cuisine. Every time they go to a restaurant, the repetitive pleasure of eating *what is known* persists, refusing to experience too many drastically novel things.

Yet why should we always have to choose between new and traditional cuisine, as if one contradicts the other? Further questions spring to mind: What makes a cuisine traditional? What specific elements define it? What is that cuisine, one that we have understood as unchanging throughout our lives despite having endlessly evolved, of three or four hundred years ago? The same thing occurs with *new* cuisine: What is and what isn't *new*? Is everything good so long as it is new? What does traditional cuisine mean? Does it really exist?

No one doubts that maintaining memory is vital in gastronomy. If a dish, food or a flavour is recalled with pleasure —because we associate it with a relax-

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.

hainbeste gertatzen da *sukaldaritza berriarekin* ere. Zer da *sukaldaritza berria* eta zer ez? Dena balekoa ote da, berria bada? Zer esanahi 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 baloratzen 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 sartzen ditugu ahoan, tar-tean exotikoak eta harrigarri askoak. Informazioak irekiago bilakatu gaitu; ikustekoa litzateke, adibidez, nolako aurpegia jarriko lukeen gure aitona 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 oroitzape-
nen bila ibiltzen gara, gure izatearen parte direnez, eta horien artean bereziki garrantzitsuak dira haur-tzarotik datozenak. Bakailao batek, indaba batzuek, gisatu batek, marmitakoak... konparaziozko parame-troak dauzkate beti, bakoitzarentzat kanon aldaezin bat egon beharko balu bezala.

Egia ote da *sukaldaritzaren memoriak* –edo *memo-riaren sukaldaritza* ote– denboran barrena aldatu gabe irauten duela?

Puntu honetara heldu garelarik, gogoan dut Andoni Luis Aduriz sukaldari handiarekin¹¹ behin izan nuen elkarrizketa bat. Beste askotan bezala, gure arteko kalamatrika amaigabe horietako batean kateaturik genbiltzala, ideia bat otu zitzaidan, nire ustez gure

dades 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 lo más exótico, entran hoy por nuestras bocas. La información nos ha hecho más abiertos: me imagino la cara que pondría alguno de mis difuntos abuelos, por ejemplo, ante un plato de sushi, sin ir más lejos. O lo que pensarían de 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 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 encerrar lo que nos proponíamos, es decir, creí haber dado inocentemente con la formulación que necesitábamos para *cocina tradicional*: “Cocina de siempre es aquella que cada cual 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 estos asuntos del comer no son sencillos de responder. Por ejemplo,

ing place, for example— we will in all probability like it. When a culinary creation touches our memory, we tend to positively evaluate what we are eating. To a large extent, *recognition is enjoyment*.

Perhaps because of this we need culture and education when taking on board new things: the unknown makes us nervous. It is quite true that we have advanced greatly in recent times, and now we almost try anything. Today we eat strange foods and exotic dishes. More information has made us more open: I can only imagine the look on any of my deceased grandparents’ faces, for example, if they were to be presented with a plate of sushi, without going any further. Or what they would think about eating sea urchin gills.

Whether we like it or not, we always tend to seek out or *constitutive* memories, those formed during infancy. Furthermore, a piece of cod, some beans, a stew, or a *marmitako* all have comparative parameters, as if there were an unchanging canon for each of them.

Yet is this notion of *culinary memory* –or, perhaps, *cooking from memory*– correct? Is it something that endures unswervingly through time?

Having reached this point, I recall a conversation with the great Basque chef Andoni Luis Aduriz.¹¹ Once, having found ourselves lost in one of our customary verbal Amazonian forests, an idea came to me that might help finish off our conversation. In other words, I thought I had innocently come up with a formulation that we needed for *traditional cuisine*: “Traditional cooking is what everyone knows best”.

Without thinking twice, Andoni replied: “Then my memory, just like yours and everyone else in our generation, is full of macaroni in tomato sauce.” And he was right, because for almost all of us, this is what we ate in our lives, at least when we were children.

This anecdote helps to illustrate the fact that these coking issues are not easy to resolve. For example,

Jateko kontuen inguruan sortzen diren auziak ez dira hain errazak erantzuteko. Esaterako, zer da sukaldaritza *berria*? Sukaldaritza *original* bati buruz ari al gara?

asmoak definizio batean jaso zitzakeelakoan; hau da, neure inozentzian pentsatu nuen *sukaldaritza tradizionala* definitzeko modua topatu nuela: “Betiko sukaldaritza norberak gehien ezagutu duen hura da”. Bitan pentsatu gabe, hala 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 auziak ez direla hain errazak erantzuteko. Esaterako, zer da sukaldaritza *berria*? Sukaldaritza *original* bati buruz ari al gara?

Gogoko dut Ferrán Adriá katalanak originala dena definitzeko erabiltzen duen esaldia: “Sortzea ez kopiatzea da”. (Hala ere, diotenez, Jacques Maximin frantsesak esan omen zuen lehenengo aldiz esaldi hori, eta Ferrán Adriák hari hartu, asko estimatzen duenez).

Baina, lehenengo hariari helduz, 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, Hilarío Arbelaitzek, bere kartan *plater berri bat* sartzeari buruz galdetzen zaionean, ematen duen erantzuna: “Ez dut aurrekoa gainditzeko 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.

¿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 ciñéndonos 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 que ya ha aparecido antes en estas líneas, 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”.

Y, llegados a este punto, no queda más remedio que bajar la velocidad para poder profundizar en la reflexión.

what is *new cuisine*? Are we perhaps talking about an *original* cuisine?

I love the way Catalan chef Ferran Adrià usually defines originality: “Creating is not copying” (although I’m told that the definition was originally coined by French chef Jacques Maximin, who Ferrán admires greatly).

But, concentrating on the issue, is this possible? Is it possible to create a dish without copying anything at all, without making use of the advances and discoveries of those who have gone before us?

The answer to the question of why a new dish has been introduced on his menu by one of our great chefs (who we’ve already come across here), Hilario Arbelaitz, is fascinating: “I never include a new dish that doesn’t improve the previous one. Anything new is useless unless it improves what’s already known”.

And at this point, we should slow down a little and think more deeply about this notion.



Gintonic-a platerean / Gintonic en plato / Gintonic in a plate

Euskal sukaldaritzaren tradizionala versus auto- re-sukaldaritzaren berria?

¿Cocina tradicional vasca
versus nueva cocina de autor?

Traditional Basque Cuisine
versus New Signature Cuisine?

Jakina da bakailao edo barazki-plater bat mahaira esertzen denaren gosea edo apetitua asetzeko zerbitzatzen dela, batez ere. Sukaldaritzaren lehenbiziko eginbeharra horixe baita, elikatzea. Pozoitut gabe, ahal dela. Gosea asetzea izan da gizateriaren lehenengo ardura eta eginbeharra oraintsu arte Mendebaldean, eta hala izaten jarraitzen du gaur egun ere munduko alde gehienetan, gosea zabaldua baitago gure ateetatik kanpo. Beraz, ulertzekoa da, eskasia dagoenean, sukaldariaren betebeharra falta den hura eskaintzea izatea: gantza, hori falta denean, edo gatza, edo proteinak edo dena delakoa. 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 hil edo biziko premia eta behar gorria ez denean? Zer gertatzen da jatea zerbait kulturala bilakatzen denean?

Orduan sortzen dira gure sukaldari handien erantzunak. Orduan ateratzen da agerira bakoitzaren estiloa. Horietako batzuk produktuan oinarritutako sukaldaritzaren bidez saiatuko dira bikaintasuna lortzen; plater berak behin eta berriz errepikatuz, gero eta hobeto prestatuko dituzte, eta, beren lan-sistamarako funtsezkoak dira oroitzenak eta memoria. Era horretako profesionalari –gutxien teko inolako asmorik gabe– *sukaldari-artisaua* dei geniezaioke, tradizioa hobetzea baita bere bidearen ardatza.

Horixe da “gourdmand”aren gulak –gehienok barruan daukaguna– gehien estimatzen duen sukaldaritzaren. 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.

Claro está que un plato de bacalao o de verduras en la mesa, se sirven primero para saciar el hambre o el apetito del comensal. Es el primer deber de la cocina: alimentar. Sin envenenar. En esas ha andado la humanidad hasta recientemente en Occidente, y en las mismas 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, cuando es ella la que escasea, o sal, o proteína, o lo que sea. En territorios donde el hambre aprieta, la fiesta más apreciada del cocinero sucede cuando éste 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 respuestas de nuestros mejores cocineros. Es ahí donde aflora el estilo de cada cual. Los habrá quienes persigan la excelencia con la llamada cocina de producto, a través de la mejora infinita en la repetición del preparado, convocando para ello recuerdo y memoria, básicamente. Si se me permite, podríamos llamar a este tipo de profesional —y sin ningún desdén—, *cocinero artesano*, pues la mejora de la tradición es el eje central de su vía.

Es ésta una de las cocinas más apreciadas por la gula del gourmand que casi todos llevamos dentro. Es un camino infalible, siempre que se ejecute con rigor: 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), una necesidad de huir de ella. Nadie podría mantener el placer tras una semana continuada ingiriendo este tipo de magnífica

Obviously a cod or vegetable dish on the table serve first to satisfy a diner's hunger or appetite. It is the first task of cooking: to feed. Without poisoning. Humanity in the West has followed this maxim until quite recently, and a major part of the world's population still follows it today since hunger still exists on far-off shores. One thus understands that the cook works on providing what people lack: fat, when it is in short supply, or salt, or protein, or whatever. In territories where hunger strikes, the cook's most cherished feast is that which contributes what is ordinarily missing or most longed for: a piece of meat on rice and beans, for example. Such a treat is linked to the exceptional, the absent, the unattainable or the infrequent. But what happens when hunger as such disappears and the act of eating becomes a more cultural and less primal issue?

Here our best chefs respond. This is where each of their styles emerges. There will be those who pursue excellence with so-called ingredient-oriented cooking, through infinite improvement by repeating the preparation, and essentially summoning up recollection and memory to do so. If you will allow me, we might call this type of professional —and without any kind of disdain— an *artisan chef*, since improving tradition is the central focus of his or her approach.

This is one of the most prized cuisines by the gluttonous gourmand that almost all of us have inside. It is a fail-safe approach, but only if executed rigorously: using the best possible products, and applying the greatest attention to detail possible in their preparation. Yet at the same time it is demanding.

Human beings need shade to appreciate light, or light to appreciate shade if one prefers. A continued daily intake of this kind of *artisan cuisine* (as with all kinds of cuisine) would cause one to flee it. No one could maintain a sense of pleasure eating this magnificent food uninterrupted for a week, even

Bere burua sortzailatzat duen sukaldaria ez da egundo konformatuko behin eta berriz errepikatzearekin eta hobetzearekin, sukaldari-artisauak egiten duen legez, horrek ez baitu bere arima asebetetzen.

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 harengandik ihes egiteko beharra sentitzen dugu. Inork ezin du mahaian plazera sentitu, astebetetz segidan era horretako janaria bakarrik janez, zoragarria bada ere. Egia da, hala ere, mota horretako janariak gasangarriago direla denboran, ez dutela beste askok bezain erraz aspertzten.

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 ahazten saiatzen gara, aurre-rago, handik egun edo aste batzuetara, plazer hori berriz ere atseginez dastatzeko gai izan gaitzen. Era horretan, janari edo plater jakin bat bilatu baino gehiago, atzera *lehengoak izaten* saiatzen gara. Halako plater edo *gutizia* dastatzeko irrika sentitu nahi dugu atzera, deseoa *benetakoa eta erreala* zen sasoiria itzuli berriro.

Gastronomian hain nabarmena den kontu hau, beste arteetan ere ematen da: musikan, pinturan, arkitekturan, literaturan... Memoriak funtsezko papera jokatzen du horietan guztietan. Hala ere, errepikapena ez da nahikoa artean. Inork imajinatzen al du arkitekto bat bere aurrekoek eraikitzen zuten etxe eredu paregabe bat behin eta berriz errepikatzen? Lehen geunden lekutik, molde zaharretik, atera beharra dago, atzera bizitasunez eta emozioz gozatzeko gai izan gaitzen.

Horregatik, bada beste bide bat sormenerako, baita sukaldaritzan ere: berritasuna, originaltasuna, inoiz ikusi ez dena. Bere burua sortzailatzat duen sukaldaria ez da egundo konformatuko behin eta berriz errepikatzearekin eta hobetzearekin, sukaldari-artisauak egiten duen legez, horrek ez baitu



Martin Berasategi

comida, si, bien es cierto, que esta clase de ingesta es de las más soportables 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, al cabo de unos días, probablemente. De modo y manera 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*.

though it is true that such fare is one of the most bearable types of cuisine over time.

Diners will tend to *cleanse themselves* by eating less esteemed, greyer, less flavoursome and less relevant food. They will feel the need to *purify themselves*. They will tend to forget the pleasure of excellence, precisely in order to be able to discover it once more later on, after a few days, probably. So that, beyond any particular food or dish, diners will unconsciously pursue the idea of *becoming like they were before*. Returning to that point when they were able to crave after such and such a food or dish, a return to those moments when desire was true and real.

Modu berean, badira zenbait sukaldari antzeko planteamendua dutena. Elikaduratik eta plazer behin eta berriz errepikatutik harago joan nahi dute, beste zerbait lortu. Betiko sukaldaritzaz ezagutzen dute, noski, baina zerbait gehiago nahi dute.

bere arima asebetetzen —ezta eredia 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 gustura entzuten 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. Nahia-gu du kurba aske eta sentsuala. “Nire herrialdeko mendietan, erreken bihurguneetan, 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, ezagutzen du ofizioa, jakina, 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, eskuairari eta kartaboiari estuki lotuta ez dauden kontuak”.

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

Kontua da, arkitekto eta musikari aurreratuek bezala, sukaldariek ere beren proposamenei irekita dauden bazkaltiarrek (edo afaltiarrek) behar dituz-

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 todas ellas la memoria juega un papel esencial, pero la repetición no es suficiente. ¿Se imagina alguien a un arquitecto, haciendo siempre la misma excelente casa repetida que construían sus antecesores? Hace falta salir de donde se estaba, para volver a ser capaz de conseguir la intensidad del gozo.

Es por ello que existe otra gran vía para la creación, también en cocina: lo nuevo, lo original, lo nunca visto. El cocinero que se considera creador, jamás se conformará –por excelentes que éstas sean–, con la repetición y mejora que sacian el alma del cocinero artesano. 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 tan a gusto escuchamos hoy–, echaba un órdago a muchos de sus oyentes, que a duras penas decidían si aquella música tan nueva era realmente buena. No sabían si les gustaba o no.

Pongamos otro símil: el arquitecto Oscar Niemeyer, por ejemplo, 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 implica bastante más. Con un edificio persigue otros asuntos, además del de cobijar: «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 otros asuntos, más allá de la mera alimentación y del placer

This obvious issue in gastronomy also exists in the arts: in music, painting, architecture and literature. In all three, memory plays a key role, but repetition is insufficient. Can anyone imagine an architect always designing the same house (however excellent), over and over again, as his predecessors? One must leave where one was to be able to achieve intense joy once again.

For this reason there is another creative approach, and this applies to cooking as well: the new, the original, the never-before-seen. Chefs who believe themselves to be artists will never make do –however excellent they might be– with the repetition and improvement favoured by artisan chefs. They will seek new pastures, sometimes inconceivable, that require of the diner something more than just hunger and memory.

When Bach composed the “Goldberg Variations” –which we listen to so happily today– he threw down the gauntlet to many of his listeners, who had great difficulty in deciding whether such new music was really any good. They didn’t know whether they liked it or not.

Let’s use another comparison: the architect Oscar Niemeyer, for example, controls the right angle more than most, but refuses to use and repeat using it. Instead, he prefers the free and sensual curve, “the curve that I find in the mountains of my country, in the sinuous course of its rivers, in the waves of the sea, in the clouds of the sky”. But what on earth has a cloud to do with a building?

The fact is that Niemeyer is not just a wise artisan. Of course he is a master artisan and more than capable of building a right angle, but his work implies so much more. He looks for other things in a building beyond just shelter: “commotion, emotion, surprise, difference and poetry, things which don’t depend on the set square”.

Similarly, there are chefs who believe in the same basic approach; chefs that seek other things, beyond

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-artisauek etorkizunean.

tela, eta ez da beti erraza izaten halakorik topatzea, sarritan mahaira esertzen dena patroï bakarra (memoria) izaten baitu, sukaldariaren proposamenak baloratzeko. *Bazkaltiar edo afaltiar erredukzionistak* artisau-bidea baino ez du onartzen; hala, uko egiten dio berritasun orori eta ez dio uzten gartzen ez bere pertzepzio-gaitasunari, ez emozioari. Plazer fisiologikoa, dastatzea, baino ez du bilatzen, eta horrekin beste bide guztiei ateak ixten dizkie sukaldaritzan. *Betiko erreakzionarioa* da. Betikoa bilatzen du behin eta berriz, hainbeste errepikatzek 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-artisauek etorkizunean, gutako bakoitzak barruan daukagun mozo-lo erredukzionista atzerakoiaren atseginerako.

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 éste se rige con un patrón único (memoria) a la hora de calibrar las propuestas. Se trata 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 en la cocina. Es el *eterno reaccionario*. Busca incesantemente una repetición que acabará un día por hartarlo.

En cocina, afortunadamente, también hay quien se preocupa de crear hoy maneras 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.

merely feeding people or repetitive pleasure. They are chefs who of course know artisan cuisine, but who want something more; like Niemeyer, like Bach and like any other committed artist.

The problem is that, just as with any superior architect or musician, such chefs need willing clients and these are not always easy to find, especially if they are governed by a single master (memory) when weighing up different proposals. This is a case of *reductionist diners* who only acknowledge the artisan approach and refuse to consider any innovation in or development of their own capacity for perception and emotion. For the sake of just physiological or gustative pleasure, they refuse any other approaches in a cuisine. They are the *eternal reactionaries*. They endlessly seek a repetition that they will one day get sick of.

Sukaldari-lanbidearen balioaz

Sobre el valor del
oficio del cocinero

On the Worth of
the Chef's Profession

Lehen adierazi dugun bezala, berritzeko behar hori, proposamen berriekin arriskatzeko behar hori izan da maila goreneko sukaldarien ezaugarri nagusia 70. hamarraldiaren erditik aurrera. 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 batzuk zenbait espezialista baino iaioagoak diren kontu askotan.

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 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, definioz.

Arrazoi horregatik, gaur egun gero eta gehiago erabiltzen dituzte sukaldariak arrotzak zaizkien teknikak –argazkilaritza, idaztea, zinea, bideoa...–, beren lanaren emaitza jasota gera dadin. Sukaldari handi guztiek era guztietako materialak daukate gaur egun, bere lana denboran finkatu eta gordetzeko, zeren eta, etengabe *aurrera egiteko* eta *berritasunak proposatzeko* daukaten beharraren kariaz, 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



Mugaritzen sortutako plater berriak / Platos nuevos de la cocina del Mugaritz / New dishes from Mugaritz restaurant

Esta necesidad de renovación, de arriesgarse en propuestas nuevas, es lo que han hecho los cocineros de mayor altura desde mediados de los años 70 tal y como hemos apuntado anteriormente. Pero 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 se trata de filósofos, ni de comunicadores, ni de actores, ni de 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 siguientes: “Si tu platos de hace 10 años eran tan estupendos, ¿cómo es que no aparece ninguno 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 lo que aborda el 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.

As noted previously, this need to modernize, to take a risk with new approaches, is what most great chefs since the mid-1970s have done. However, transformed into popular media stars, they are frequently confronted by questions that even they themselves do not know how to address; because, what the heck, they’re just *simple* chefs. They are not philosophers, communicators, actors, or professors, although some of them are more cut out for these issues than many specialists.

The maliciously-minded will frequently ask top-level chefs the following question: “If your dishes ten years ago were so wonderful, why don’t any of them appear on your menu today?”

I addressed this issue previously in regard to the architect Niemeyer and the lack of repetition in his buildings. However, Niemeyer is luckier than chefs in this matter because the object that demonstrates his art or ability to construct—a building—is less ephemeral than that of the chef: a dish. The thing is that a chef’s art, a dish or gastronomic preparation, is by definition something destined to disappear, to not endure through time.

This is why chefs turn more and more to techniques hitherto unfamiliar to them—photography, writing, film, video—in order to leave lasting evidence of their work. Any respected chef today has an amalgam of



Abakando errea espezia globoarekin / Bogavante asado con globo de especias / Roasted lobster-shell with a spice globe

dio mahaira esertzen den gourmandari ere; ansietate-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, sorkuntzan parte hartzen dutenak; baina ez daude nahitaez zuzenean loturik 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. Batzuetan sukaldariak ezkutu gordetzen du kontzeptuaren erroa.

Horren guztiak argi erakusten du, gaur egungo sukaldariak autore-kreazio bat eskaintzen due-

nean, 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 benetakoa den edo ez. (Beste baterako utziko dugu kontu hori).

Es por ello que cada vez los cocineros acuden más a técnicas que 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 el año o temporada siguiente.

Esta urgencia de lo efímero, de lo que irremediabilmente nace destinado a desaparecer para siempre, es también lo que provoca sin cesar 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 irreplicable 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, pero, sin embargo, no se adhieren obligatoriamente a lo creado, 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 puede 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 donde se aúnan 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.

Es sobre esos tres pilares básicos sobre los que se asienta actualmente la labor del cocinero alejado definitivamente del oficio de *saciar* o de *mata-hambres*. La buena oferta gastronómica creativa es

materials at their disposal, achieved with greater or lesser degrees of success, to ensure their work is preserved in time; because the need to *progress* and *propose something new* mean that their comparatively recent creations are scarcely present the following year or season.

Such ephemeral urgency, whereby anything created is irredeemably destined to disappear for ever, also leads to a kind of endless tension for gourmand diners, and makes them go time and time again to the same establishment at every change of menu, and conscious of the unrepeatable nature of the food on offer by the chef in question: if they don't eat such creations today, they'll never be able to again.

Memory and the question of perdurability are conceptual features that influence the creative act itself, yet they are not necessarily linked to what is created, the dish. Memory undoubtedly influences the creation and is essential to the formation of the chef's style, but its consequences are not always obvious; there may be no evidence of it or if there is, it might be so complex that it is not so clear at first sight. Indeed, sometimes the chef attempts to hide the very source of the concept itself.

All this goes to show that when modern chefs offer a signature dish, they are proposing something beyond mere food. Top-level gastronomic creation is, today, a kind of blend combining (in different degrees) at least three basic issues: an understanding of nature (the product), memory (gustative and cultural) and novelty conceived as overcoming what is already known.

The contemporary work of a chef is based on these three foundations, definitively disassociating him or her from the role of one who *satisfies* or *kills hunger*. Good creative gastronomic offerings are to some extent *an interpretation of the world*, just like other kinds of artistic propositions. For this reason we frequently ask ourselves if chefs are really true artists (a question I will leave for another time).

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.

Garai bateko plater bikainak zergatik ez diren gaur egungo kartetan agertzen galdetzea maleziatsua bada, are makurrago eta mingarriagoa da sukaldari batentzat hurrengo galdera hau egitea, zalantzan jartzen baitu bere lanaren balio kulturala: *Zure sukaldaritzea 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, 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 zerikusi handia du ondarearekin, oso handia ere. Ikus dezagun, adibidez, Euskal Sukaldaritze Berriaren mugimendua; lehen ere aipatu ditugu kontu batzuk horri buruz. Plater bakarren bat edo beste kenduta (itsas kabra-pastela, lupia piperbeltzarekin...), jate-txeetako sukaldari handien proposamenek ia ez dute salto egin gure etxeko sukaldeetara. Inork ez ditu etxean prestatzen halako edo bestelako chefaren plater apartak, eta, egitekotan ere, zerbait exotiko gisa egiten da, egunerokotasunetik kanpo dagoen bitxikeria gisa. Non daude, hortaz, sukaldarien kultura-ekarpenak eta sukaldaritzako aurkikuntzak?

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

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

en algún sentido, *una interpretación del mundo*, tal y como lo son las 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 nuestro patrimonio cultural?*

Hemos dicho ya que los cocineros no son filósofos y que con frecuencia se enfrentan a cuestiones teóricas y concretamente 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, sólo 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 dicho algunas cosas. Con la salvedad de algún que otro plato (pastel de cabrarroca, 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 en la cocina?

Con frecuencia hemos visto a cocineros vascos francamente desolados y sin saber qué responder ante la cuestión. Piensan que así como los grandes escritores o artistas plásticos quedan en el patrimonio común, lo suyo no deja de ser más que un perfume fácilmente olvidable, que la suya es una aportación prescindible en la cultura de los suyos...

But if the question about the disappearance of former dishes from current menus is malicious, there is another even more hurtful one for chefs because it makes fun of their true cultural worth: *If your cooking is so good, why are your creations not embraced by your people, and why don't they make them at home?* Put another way: *Why doesn't your creation form part of our cultural heritage?*

I have already observed that chefs are not philosophers and that they have to frequently address theoretical issues. Specifically regarding this latter question, I have seen chefs troubled, dialectically lost and unable to find a way out of such a mess.

At most, they will tell you: “The thing is, I don't work in cultural heritage, I'm just a simple chef”. Yet they do work in this heritage, of course they do.

Take, for example, the New Basque Cuisine movement, which I've already spoken about. With the exception of one or two dishes (scorpion fish tart or peppered sea bass) our chefs' propositions have scarcely *jumped* out of restaurants and into domestic kitchens. Hardly anyone copies the recipes of such and such a chef at home, and if they do, it is an exotic aside to the habitual domestic routine. Where, then, do we find chefs' cultural contribution and their discoveries in the kitchen?

We have often seen Basque chefs frankly quite forlorn and unable to respond to the previous question. They believe that while the great writers or artists remain a part of the general cultural heritage, their work is only an easily forgettable perfume, an expendable contribution to their own culture.

When they introduce themselves like this, it appears a little sad. This is why we have to approach the question a bit more generally and, at the same time, more profoundly.

If we focus on such and such a blend or dish, we see that the great chefs have actually had an enormous influence on the cultural heritage today. Modern methods of understanding food and cooking have lit-

Sukaldariek 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.

Begia halako plater edo errezeta jakin batetik harago jartzen badugu, bistakoa da gaur egun sukaldariek 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. Beraiei esker hainbat kontzeptu barneratu ditugu: garaian garaiko produktuak kontsumitzea, merkatuko sukaldaritza, zaporeei errespetua izatea, janarien egoste-puntuari arreta jartzea eta beste gauza asko.

Sukaldariek 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 sukaldariei 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 *Cannard á l'orange* eskatzen jarraituko genuke abuztu betean –laranjen ordez, aranak eta fruitu hezurdunak ugari direnean–; eta lekariak txerri-belarriekin eta beste jaki koipetsuekin egosten segituko genuke, eta ezingo genuke dastatu prestatzen ari garen janariaren benetako zaporea.

Cuando así se presentan, 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 tal o cual preparado o plato, vemos hoy que la influencia de los cocineros en el patrimonio cultural es enorme. Los modos de entender hoy la comida y la cocina, poco tienen que ver, por ejemplo, con las de hace veinticinco años. Por decirlo de alguna manera, los cocineros son la cabeza de lanza en los que a avances culturales gastronómico se refiere. 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, a ellos se los debemos.

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 ello se debe en su mayor parte 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 *Cannard á 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.

tle in common, for example, with those twenty-five years ago. To put it one way, chefs are at the vanguard as regards gastronomically cultural advances. Embracing concepts such as the seasonal nature of products, using market-bought produce in cooking, respect for flavours, the correct cooking temperatures for different ingredients and many other issues, is down to their influence.

The particular media influence of chefs has led to a gastronomic education which has helped everyone progress. Nowadays no one cooks at home like they used to. And this is due in great part to the chefs who have guided us in all these issues such as the authenticity of natural, local and seasonal products, and even in dietary matters. If it were not for them, we would still be eating duck a l'orange in mid-August —when instead of oranges, plums and stone fruit are plentiful— and we would still be cooking legumes with pig's ears and all kinds of fatty foods, without stopping to take account of the flavour of the dish we were preparing.

Zerk definitzen du euskal sukaldaritzaz?

¿Qué es lo que define a la cocina vasca?

What Defines Basque Cuisine?

Zerk du euskal “marka” sukaldaritzaz kontuan? Eta zerk ezin du izan halakoa, eta zergatik?

Azalekoa eta garrantzi gabeko kontua eman dezake, baina, euskal sukaldaritzaz zer den definitzea eta horren mugak non dauden jartzea ez da dirudien bezain erraza. Batzuek lepoa jokatzen dugu ahaleginean.

Gauza asko sinplifikatuz gero, bi faktore har genitzake; batetik gure gastronomia gauzatzen den lekua (hemen) eta bestetik subjektua (gu). Hau da, euskal sukaldaritzaz “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 zenuen sukaldari handiren bati honako hau esaten: “Gure sukaldaritzaz ezinezkoa litzateke dauzkagun produktu zoragarriak izan ezean? Eta egia galanta da hori. Horregatik, behin eta berriz goraiatzen eta fomatzen ditugu gure produktu bikain paregabeak. Kasik kofradia bat daukagu produktu bakoitzarentzat, eta egun seinalatuetan, dagokion santuaren egunez, prozesioan ateratzen gara tronpetaz eta danbor baten atzetik, kapa soinean, kapela buruan eta banderatoak hartuta. Batzuetan gehiago ematen dugu italiar zalapartatsuek, euskaldun lehorrak baino ere.

Eta zer langilek edo beharginek jaso du gure nekazariak, abeltzainek eta arrantzaleek adina laudorio? Badirudi beraiek gabe euskaldun arrunt baten bizitzaz 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 sukaldera. Plater pare bat prestatuko dugu, zein baino zen errazagoa:

Lehenengoa: Ahate-gibela, plantxan (buelta eta buelta), galtz pixka batekin eta aran-purearekin (ahatea Olarizun gizendutakoa da; gatza Gesaltza-Añanakoa, eta aranak izeba Josefaren baratzetik hartu ditugu).

Bigarrena: Bakailao-tako eder bat, oliba-oliotan melatua (bakailaoa Norvegiakoa da eta oliba-olioa

¿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 y 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”. Bien que es cierto. En consecuencia, alabamos hasta la extenuación nuestros inmejorables productos. De hecho tenemos una cofradía para cada cosa, 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 parecemos ruidosos italianos, más que lúgubres vascos.

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

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

Primero: Un hígado de pato engordado en Olarizu, vuelta y vuelta en la plancha, con un poquito de sal de Salinas de Añana y un puré de ciruelas que hemos robado en la huerta de la tía Josefa.

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 pilpil.

What is Basque in Culinary Matters?

What Cannot Be Considered Basque and Why Not?

This might seem like a superficial or trivial question, but when establishing the boundaries of Basque cuisine, it is not quite so simple. Some of us stick my neck out in searching for an answer.

If we simplify the issue greatly, one potential answer lies in the space or area our gastronomy occurs (here) and another in the subject of this gastronomy (us). In other words, Basque gastronomy is what makes us “us and from here”. This isn’t bad, but are we sure we agree with it? Where, for example, does the importance of “our products” fit into this idea?

I’m sure you’ve heard some great chef extolling the idea that, “our cuisine would not exist without our marvellous products”. Indeed, we have guilds and associations for each thing, to such an extent that on the corresponding saint’s or feast day, we all dress up in capes and caps and carry banners in a procession behind a trumpeter and drummer. Sometimes we look like noisy Italians instead of sombre Basques.

And which labourer or worker has received more praise than our farmers, shepherds and fishermen? Without them, life for everyday Basques would apparently be meaningless and hopeless.

We thus have a kind of Holy Trinity that encompasses and defines the concept of Basque cuisine: *here, us and with our products*. Perfect.

Let’s continue and go on to cooking. We’re going to prepare a couple of simple dishes.

First course: Duck liver from ducks fattened up in Olarizu, Araba, grilled quickly with a little salt from the Roman salt flats of Gesaltza Añana, also in Araba, accompanied by some plums we stole from auntie Josefa’s allotment.

Second course: A big chunk of Norwegian cod immersed and cooked in olive oil from Jaén, Andalusia. We’ll add some garlic a cousin brought back from Salamanca, Castile and León. In other words, we’re making cod pilpil.



Bakailaoa pil-pilean / Bacalao al pil-pil / Cod pilpil

Jaenekoa, noski. Baratxuria lehengusu batek ekarri zigun 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 sukaldaritz*a gure produktuez definitzen dutela esateak zalantza eragiten digu, auzia estu-estu hartzen badugu behintzat. Eta kontu egin ez gara hemen hasi ustez gure-gureak diren produktuen *antzinatasuna* eta *jatorria* aztertzen, hor ere usteak ustel izaten baitira sarri askotan.

Labur esanda, bi plater horietako 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?

Sukaldaritzaz ez da berdina toki eta eskualde guztietan. Arabako lautadan eta Nafarroako hegoaldean lehorreko nekazaritza eta mahastiak dira nagusi, eta inguru haietako sukaldaritzaz oso desberdina da iparralderago, eskualde heze menditsuan, egiten denaren aldean.

Gure sukaldaritzarik ezagunena, goi-mailako sukaldaritzaz 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— sukaldaritzaz berezia egiten da: ez da zaporea haren lehenatasuna; horren ordean, ehundurak mimatzen

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 Périgord francés, mientras que el segundo, con productos *foráneos e importados* nos da como resultado un plato tan *nuestro* como el bacalao al pilpil. Luego lo de que *nuestros productos* definen *nuestra* cocina, también pierde aire por algún sitio, al menos si nos referimos a ello en un sentido estricto. Y eso que no nos metemos con 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 pilpil, es más *vasco* o más *nuestro*? ¿Quizás es que los dos lo son por un igual?

En estos tiempos tan globalizados, 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, en el sur navarro, donde la agricultura de secano y la vid forman el paisaje, se hace una cocina muy diferente de 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 practica en Gipuzkoa y la que gusta en Bizkaia.

En la zona de Donostia-San Sebastian –que es donde más grandes cocineros se concentran y más renombra-da es la cocina vasca–, nos encontramos con una cocina en la que el sabor deja de ser lo principal, para premiar las texturas. Basta con observar cómo se trabajan pescados como la merluza o las anchoas, para constatarlo.¹² Apenas se manipulan los alimentos, se cuida la frescura al máximo y nada difumina ni oculta el sabor del

Now everything is done. *We* have prepared both dishes and we've done so *here*.

Yet one of them, despite containing products only *from here* is, in reality, a kind of Périgord foie gras from France, while the second, based on *foreign* and *imported* products, is one of *our* archetypal dishes, cod pilpil.

Thus, the idea that *our products* define *our cuisine* loses some substance here and there, at least if we refer to it in the strictest sense. And we haven't even addressed the question of *age* and *origins* of many of our most authentic products.

In short, which of the two dishes –grilled foie or cod pilpil– is the most *Basque* or most *ours*? Perhaps the two of them are equally so?

In such a globalized age, it is ridiculous to imprison oneself in an *us* that is full of holes. Moreover, instead of *Basque cuisine* we should more accurately speak about *Basque cuisines*, because, for example, what does the coastal cuisine have in common with that of the interior?

We find different cuisines depending on where they are carried out. On the plains of Araba and in southern Nafarroa, where dry farming and viticulture shape the landscape, there is a completely different kind of cuisine to that of the more humid northern region.

The best known of our cuisines, that practiced in haute cuisine, comes from the coast and is closely connected to fish. But even here we find major differences between that practiced in Gipuzkoa and that of Bizkaia.

In the area around Donostia –with the highest concentration of great chefs and where Basque cuisine is most renowned– we find a style of cooking where flavour gives way to texture as the main element. One only has to see how fish such as hake and anchovies are prepared to understand this.¹²

Ingredients are barely touched, freshness is preserved as much as possible and nothing blurs or

Elikagaiak ia ez dira manipulatzten; freskura ahal den guztia zaintzen da, eta produktuaren zaporea bere horretan mantentzen da, ezer kendu eta erantsi gabe, ezer ezkutatu edo lausotu gabe.

dira, testurei ematen zaie garrantzia batez ere. Iku-si besterik ez dago nola prestatzen den arraina; antxoak eta legatza, bereziki.¹²

Elikagaiak ia ez dira manipulatzten; 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 sukaldaritzara horretan. Zapore biziak beste gauza batzuetarako gordetzen dira, gaztak edo hestebe-teak jaten direnerako, esaterako; baina Donostiako eta inguruko sukaldaritzako plater bikainetan nekez aurkituko da halakorik. Antzeko zerbait gertatzen da lekeleekin 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 *summum*aren modukoa da, paradoxikoa badirudi ere.

Albert Adriá sukaldariak, Ferránen 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 biziagoa daukaten ilarrak, guk, kasik kabiarraren prezioan ordainduta, erotu beharrean jaten ditugun “gutizia fin” horiek baino.

Kostaldeko herrietan, Orion eta Getarian, esaterako, ez diete belar arrarorik botatzen parrillan erretzen dituzten bisiguetan, erreboiloetan, itsas kabrei eta zapoei. Baratxuriak oliotan erre, ozpin pixka bat eta perrexil pittin bat gehitu, eta saltsa horixe besterik ez diote botatzen gainetik, behin arraina bere puntuan egina dagoenean. Hori bai, kontu handiz saiatzen dira arrain-mamiaren gelatina lortzen eta haren ehundurak nabarmentzen; arrain-piezaren atal bakoitzari bere puntua bilatzen ere ahalegintzen dira, arte bat

producto. Gusta lo suave, lo tenue, lo apenas percibido. Los sabores fuertes se guardan para otros asuntos, como embutidos y quesos, por ejemplo, pero no para los grandes platos de la cocina donostiarra y de su entorno. Lo mismo ocurre con la legumbres y verduras. El ejemplo más claro lo constituyen los *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 casa 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. Una especie de *summum* de lo mínimo, por paradójico que parezca.

Albert Adrià, hermano menor de Ferran y también gran cocinero, 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 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 a precio de caviar, casi.

El asado en los pueblos de costa como Orio y Getaria, se practica sin añadir hierbas extrañas a los besugos, cabrarrocas, 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 Bilbao y 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 ella ejecutan la *salsa roja o vizcaína*, de

hides the taste of the product; however mild, delicate or scarcely noticeable. Strong flavours are kept in reserve for other things, such as cold cut meats or sausages and cheeses, for example, but not for the great culinary dishes of Donostia and its surroundings. The same is true for vegetables and legumes. The clearest example of this is the *teardrop pea*, a product so scarce and expensive that, far from offering an intense flavour, is picked before it has developed the full sweetness of a pea and is offered in the major restaurants as a barely touched treasure devoid of almost any flavour, which must be eaten extremely carefully so as to appreciate its complete intensity. Although it might seem paradoxical, this is a kind of minimalist *summum bonum*.

Albert Adrià, Ferran's younger brother and also a great chef, once told me that it was difficult for him to comprehend the love we have for a pea that is virtually tasteless. He confessed to feeling sorry for a product “that you don't let express its full possibilities”. He prefers, without any doubt, more flavourful peas than those that we are mad about and pay the same price as caviar for, almost.

Seam bream, scorpion fish, monkfish and turbot are grilled over hot coals, without adding any herbs, in coastal towns such as Orio and Getaria. Once the fish has been grilled to perfection, just a little vinegar and oil is added, together with a bit of fried garlic and a pinch of parsley. Yet one must also realize that the goal here is to bring out the gelatinous part of the flesh, highlight its textures, and even differentiate between different parts of the fish, an art that not everyone is privy to.

In the traditional and popular cuisine of the cider houses, rare steak rules, but only just grilled enough to be warm inside, and an exterior layer sealed by the heat of grill and salted. Nothing else.

In Bilbao and Bizkaia, however, they prefer more flavourful fish such as sardines and salt cod. The use dried red pepper to extract the intense flavour from



Lehortzen utzitako piper txorizeroak, baserriko paretatik zintzilik / Pimientos choriceros secándose colgados de la fachada de un caserío / Dried red *choricero* peppers, hung out to dry on a farm

baita arraina ongi erretzea, eta ez ditu edonork eza-gutzen horren sekretuak eta mainak.

Sagardotegietako sukaldaritzak tradizionalean, haragi gorriko txuleta 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, *guakamole* moduko saltsa berezi honen babespean. Antzina, kanpora gehien esportatzen genuen errezeta izan zen *bizkaitar saltsa*.

Lehenago esan dugun bezala, hegoalde lehorrean sukaldaritzak bestelakoa da, eta hor protagonismo handia dute erromeroak eta ezkaiek, haragia xirmendutan erre, barraskiloek, ehizak, amuarrainek eta errekekako karramarroek.

Bi zatitan banatzen gaituen Bidasoa ibaitik iparralde-ra, gure herrialdeko parte frantsesean, ibilbide labu-

rreko sukaldaritzak 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 sukaldaritzak 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 ibaia tematu egiten dira oraindik herrialdeak eta gizajendeak bereizten, bai kulturaren bai gastronomiaren aldetik. Hegoaldeko euskaldun batentzat pentsaezina da bazkari edo afori 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 dibertsitatearen oinarrian funtsean diferentzia, desberdintasuna, baino ez dagoela ohartzeko.

Desberdintasunez ari garelarik, ezin dugu ahaztu bi sukaldaritzak, Hegoaldekoa eta Iparraldekoa, zapore

la que hablaremos más tarde sobradamente. 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*.

Y como íbamos diciendo, más al sur el tipo de cocina es más de seco, 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.

Y más al norte del río Bidasoa que en dos nos divide, en la parte francesa de nuestro territorio, tendríamos que hablar de una cocina de recorrido corto, por lo escaso de los preparados propios (*garbure*, *ttoro*, *axua*...), y abundante por 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 finalmente 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.

Desaparecida la frontera política en Europa, las lenguas y el río sobre todo, insisten en diferenciar territorios y gentes, tanto cultural como gastronómicamente. Es inconcebible para un vasco del sur, por ejemplo, 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 sur. Se trata de la elección de la grasa para la cocina: cocinamos con mantequilla o con aceite de oliva? En este asunto no caben medias tintas. A partir de San Juan de Luz, cambia enteramente el olor de las cocinas.

this salt cod, and with this make red or Bizkaian sauce, which I will discuss in detail later. This particular kind of sauce is equally suitable for meat or fish. In ancient times, this was our most exported recipe: the *vizcaína* or Bizkaian.

And as mentioned already, more towards the south the kind of cuisine is more connected to drier regions, more to the lands of thyme and rosemary, with huge woodchip and vine shoot grills; and with snails, game, trout and crayfish.

And to the north of the Bidasoa River which divides us in two, in the French part of our land, we would have to speak about a cuisine with a shorter history, due to the scarcity of local dishes (*garbure* or vegetable soup, *ttoro* or seafood stew and *axua* or beef stew, for example), and a abundance of imitation. As regards fish, it is cooked in a similar way to that of Basque cooking in Gipuzkoa, yet in general the cuisine there is based more on French cuisine, and especially that of Les Landes, with foie, goose, duck and oysters; all of which we have hardly begun to know in the southern part. Here is the only place where our cuisine uses butter instead of the Mediterranean olive oil, and also where cream is used instead of milk.

With the political borders of Europe long gone, languages and above all the river keep on differentiating territories and people, both culturally and gastronomically. It would be inconceivable from a Basque from the south, for example, to finish off lunch or dinner, *un repás*, with cheese and salad, although this would be quite typical for someone in the north. Exoticism is sometimes close at hand: If one is not from there, one only has to ask for a *pastis* (in the north) or a *txakolina* (in the south) to see that richness and diversity mean, essentially, difference.

And now that we have mentioned differences, I cannot leave out the main gustative border that separates the cuisines of north and south. It is a question of choosing the cooking oil: do we cook with



Lau euskal saltsa esanguratsuenetik hiru: pil-pila (zuria), berdea, bizkaitar era (gorria) / Tres de las cuatro salsas típicas vascas: pil-pil (blanco), verde, a la vizcaína (rojo) / Three of the four traditional sauces in the Basque cuisine: pilpil (white), green sauce, Bizkaian sauce (red)

aldetik bereizten dituen muga printzipala. Sukalderako zer koipe hautatu da kontua: gurinaz edo oliba-olioaz prestatuko dugu janaria? Auzi horretan ez dago erdibiderik. Donibane Lohizunetik aurrera guztiz desberdina da sukaldeko usaina.

Baina heldu diezaiogun honaino ekarri gaituen puntuari: nola definitu *euskal sukaldaritz*a, 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, zailtzarik gabe, gure sukaldaritzaren identitatea: tradizioak, produktuek, kozinatzeko 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 ehundurak, zaporearen gaine-

tik jartzen dugula faktore hori. Esan dezakegu gure sukaldaritzan ez direla produktuak asko manipulatzeko, ia ez ditugula erabiltzen saltsa konplexuak eta ezta espeziak eta belar lurrintsuak ere, gure plater guztiak etengabe errepikatzen diren osagai gutxi batzuekin prestatu baitaitezke: tipularekin, baratxuriek, perrexilarekin, piperrek... Eta kito, hor bukatzen da zerrenda.

Kontu honetaz ari garelarik, neuk entzun nion lehenbiziko aldiz Juan Mari Arzaki honako hau esaten: "Munduko beste sukaldaritz guztietatik bereizten gaituen gauza bakarra lau saltsa dira". Eta erabat ados nago berarekin. Saltsa horietatik aparte, gure sukaldaritzan daukagu gainerako guztia, berezitasun eta ñabardura txiki batzuk gorabehera, munduko beste edozein tokitan topa genezake. 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.

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 multifactorial. 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 a quien no nos conoce, qué es lo que nos diferencia?

Podemos insistir, por ejemplo, en lo ya dicho. Es decir, que en muchos de nuestros preparados somos muy amigos de las texturas que premiamos por encima del sabor. Que la nuestra es una cocina que no manipula mucho los productos, que 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, pimiento... Y para de contar.

Hablando de la cuestión, yo se lo he oído por primera vez a Juan Mari Arzak: “Lo único que nos diferencia del resto del mundo, son cuatro salsas”. Y coincido del todo con él. Casi todo lo demás que tenemos en nuestra cocina, es lo mismo que podemos encontrar con pequeñas diferencias y matices en otros lugares del mundo. Pero hay cuatro salsas que aquí y 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.

butter or olive oil? There is no middle ground. In Donibane Lohizune the smell of kitchens changes completely.

But to return to my original question, how can we define such a diffuse concept as *Basque cuisine*?

Without wanting to be improper, we might say that Basque cuisine is a combination of many factors; in other words, everything we’ve just highlighted unquestionably defines our culinary identity: tradition, products, ways of cooking, and so forth. However, all of this also describes every other cuisine in the world. How do we explain to those who don’t know us what it is that differentiates us?

We might persevere, for example, with what we’ve already said: namely, that in many of our dishes we value texture over flavour; that ours is a cuisine that does not elaborate the products very much; that doesn’t have complicated sauces or use herbs or spices too much; and that all our dishes can be prepared with very few ingredients that are repeated time and time again (onion, garlic, parsley, and red and green peppers). And that’s as far as it goes.

Speaking on the same issue, I heard for the first time Juan Mari Arzak say: “The only thing that differentiates us from the rest of the world are four sauces”. And I agree entirely with him. Almost everything else in our cuisine is the same thing we might find, with a few small differences and nuances, elsewhere in the world. Yet there are four sauces here that one only finds amongst us. Four sauces, four colours, that are unique: red sauce, green sauce, white sauce and black sauce.

Mundua osoa lau koloretan margotua

El mundo entero pintado con cuatro colores

The Whole World Painted in Four Colours

Munduko sukalde guztietan miaka ibili arren, ez ditugu saltsa hauek beste inon aurkituko. Eta saltsa horien bidez, gauzen izatea eta, beraz, mundua bera nola ulertzen dugun adieraz dezakegu.

Ohartzen gara, noski, euskal sukaldaritzan munduko beste sukaldaritzan 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 ditugunak.

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 GORRIA EDO BIZKAITARRA EGITEKO ERREZETA

1/2 kg. tipula zuri, azala kenduta eta zerrenda finetan ebakita.

1/2 kg. tipula gorri, zurituta eta zerrenda finetan ebakita.

3 baratxuri-atal, zurituta eta osorik.

3 ale piperbeltz.

12 koilarakada oliba-olio.

Urdaiazpiko-hezur zati bat; horren orde, urdai iberiko zati handi bat ere erabil daiteke.

Perrexil-sorta txiki bat, zurtoin eta guzti, listariz ondo lotuta.

18 piper txorizero.

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

Por más vueltas que uno se dé por otras cocinas, no encontrará estas salsas por ningún otro lado. Y con ellas podemos contar cómo entendemos la naturaleza de las cosas, y por ende, el mundo en sí mismo.

Sabemos que es mucho simplificar, decir que sólo esto diferencia a la cocina vasca de otras cocinas del mundo. Seguramente es la absurda necesidad de teorizar todo lo que nos impulsa a ello, pero lo que sí es cierto es que en ninguna otra cocina encontraremos lo que mencionamos a continuación.

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, pues hay gustos para todo. También se puede discutir si se ha de elaborar con grasa animal o vegetal... Este no es lugar para estas discusiones, así que a ningún trapo entraremos, ya que somos poco amigos de dogmas. Que cada cual encuentre aquello que más le gusta. Nosotros nos limitaremos a proponer nuestra manera de hacer las cosas —en este caso sin salsa de tomate—, aunque no haremos ascos si alguien nos invita a participar y, sobre todo, degustar, de las suyas.

RECETA PARA LA SALSAS ROJA O VIZCAÍNA

- 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, colocar todos los ingredientes salvo los pimientos en una cazuela hermosa y arrimarlos a fuego suave, para que empiece a cocinar suavemente unas

For all the exploring one might do in other cuisines, one will never come across these four sauces. We these sauces, we might say that they are a way of understanding the way of things, and therefore the world as a whole.

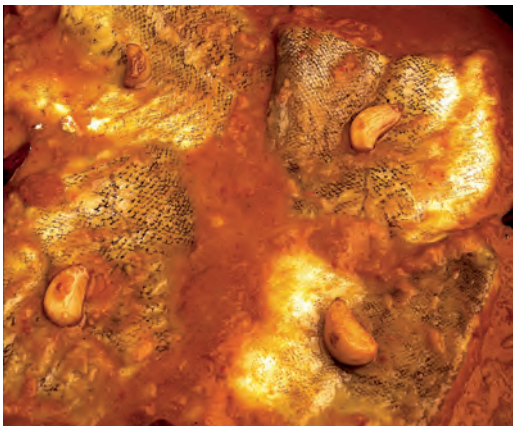
I know that this might be over simplification, saying that this is the only thing that differentiates Basque cuisine from the other cuisines of the world. I’m sure it’s the absurd need to theorise everything that drives us to this, but it is true that we don’t find what follows in any other cuisine.

Red or Bizkaian sauce is an onion-based sauce but its “soul” comes from a sweet dried red pepper. We could spend our entire lives debating whether or not this sauce should also include tomato sauce, since tastes differ. One might also debate whether it should be made using animal or vegetable fat. This is not the place for such debates, so I won’t go there because I’m not a great fan of dogma. Let everyone just choose whatever they like best. I will stick to offering my way of doing things—in this case without tomato sauce— although I wouldn’t turn my nose up if someone invited me to participate in making and, especially, taste their other version.

RED OR BIZKAIAN SAUCE

- Half a kilo of white onions, finely diced.
- Half a kilo of red onions, finely diced.
- 3 garlic cloves.
- 3 black peppercorns.
- 12 tablespoons of olive oil.
- 1 small piece of ham bone, or alternatively, a good thick chunk of bacon.
- 1 small sprig of parsley stems, tied tightly together.
- 18 dried sweet red peppers.

First, put all the ingredients except the red peppers in a good sized cooking pot and gently sweat them over a low heat for three hours, or more. The mixture should



Bakailaoa bizkaitar erara / Bacalao a la vizcaína / Cod cooked in red or Bizkaian sauce

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 estali urez. Jarri eltzea su motelean, ura irakiten hasi arte. Behin irakiten hasten denean, kendu salda guztia, eta estali berriz ere urez. 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 potoan eros dezakezu. Baina, jakina, “benetako” saltsa nahi baduzu, ez dizut halakorik gomendatzen).

Behin barazkiak eginda daudenean, atera perrexil-sorta kazolatik, gehitu txorizo-mamia, eta eman buelta batzuk, ondo nahasteko. Atera urdaiazpiko-hezurra edo urdaia ontzitik, eta pasatu saltsa –pura egiteko– puregailu 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-hezurak edo urdaiak nahiko gazitasun erantsen dionez saltsari. Zezinik erabiltzen ez badugu, gatz apur bat bota beharko dugu hasieran.

Zenbaitek, saltsa loditzeko, Maria gailera 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.

Saltsa honen historiari buruz inork interesik badu, biziki gomendatzen diot Jose Angel Iturberen *La salsa vizcaína* liburua.¹³ 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 harri-garria da zenbat herrialdetara eta mahaitara heldu den.

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, arrimando a fuego suave y debiendo arrancar el hervor. En el momento que pase, escurriremos, volverlos a cubrir de agua y otra vez al fuego, haciéndolo una tercera vez más. Los dejamos templar y con ayuda de una cuchara, extraemos la pulpa de pimiento separándola de la piel (claro que si la vida moderna tiene en sus garras, puedes siempre comprar pulpa de pimiento choricero en lata, aunque si hablamos de salsa “auténtica”, evidentemente no es buen consejo).

Ya la verdura pochada, retiramos el ramillete de perejil y añadimos la pulpa de choricero, dando unas vueltas. Retiramos el hueso o el tocino de jamón y pasamos la salsa por un pasapurés, o batidora y un colador fino. Si es necesario y queda muy espesa, la estiramos con un poco del agua de remojo de los pimientos, para que quede bien suelta. Rectificamos el sazónamiento, añadiendo una pizca de sal. Como hemos comprobado, no añadimos 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 si deberemos añadir un poco de sal al inicio.

Hay quienes al final, añaden una galleta María a la salsa, antes de triturarla, 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 emparar unas manos de cerdo cocidas y rebozadas.

Si alguien está interesado en la historia de esta salsa, le recomiendo vivamente la lectura del libro de Jose Angel 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 países a los que ha sido capaz de llegar.

En su libro, Iturbe incluye la receta que hacía el difunto Genaro Pildain, mítico cocinero vizcaíno a

be very dark and the vegetables almost broken down. Then cut off the stems from the peppers and remove any seeds. Put them in another pot and cover them with water. Cook over a low heat until the water begins to boil. When it boils, drain the pot. Return the peppers to same pot and cover them with water again. Cook until the water boils, and then drain again. Repeat the boiling process once more, then allow the water to cool down to lukewarm temperature. Using a spoon, carefully remove the fleshy pulp from the skin of the peppers (Of course, leading the hectic modern lifestyle you do, you can always buy this fleshy part of the pepper already prepared and canned, but if we're speaking about “authenticity” then this isn't good advice).

Once the vegetables have been sweated down, remove the sprig of parsley and add the fleshy pulp from the peppers, stirring everything together. Remove the ham bone or chunk of bacon and pass the sauce through a food mill, food processor or fine sieve. If necessary and if the sauce is very thick, thin it out with a little water from the pot in which the peppers were soaked, so that it is fairly runny. Season to taste with a little salt. As I have found out, it is better not to add salt at the beginning since the ham bone or bacon season the sauce. If you don't add any pork product like this, then you should add some salt at the start.

Some people add a sweet Marie biscuit (similar to a Rich Tea) to the sauce before processing it to bind it, but this is not essential. With this sauce, one can make stews with salt cod and snails. One can also add previously boiled beef muzzles, which are then rubbed in flour and a beaten egg and fried, or pigs' trotters rubbed in flour and beaten egg and fried, to the sauce.

Anyone interested in the history of this sauce should definitely consult Jose Angel Iturbe's *La salsa vizcaína*¹³ (2010). The charming Iturbe has taken the time out to seek out everything connected to this illustrious sauce. And the truth is that one cannot imagine the range of dishes that have used it, or the multiple tables at which and the countries in which it has been served.

Saltsa berdearekin 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).

Iturbek, bere liburuan, Genaro Pildain zenaren erre-zeta ere jasotzen du; sukaldari bizkaitar mitiko bat zen Genaro —ezagutzeko plazera izan nuena—. 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.

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, loditze-ko, eta ardoa, txakolina edo jerez lehorren bat ere bai, bizitasuna emateko. Arraina oliotan prestatzen hasten zen, eta geroxeago eransten 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 kontu hau, gustu gutxiko arrain bat hartzen badugu adibide gisa; saltsa berdearekin gehien prestatzen den arraina da, gainera: legatzaz ari gara, noski.

quien tuvimos la suerte de conocer. A diferencia de la que aquí hemos puesto, Pildain acostumbraba a poner un par de cucharadas de salsa de tomate, y 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.

La **salsa verde** del perejil, es seguramente la salsa que más utilizamos en la cocina doméstica, pues además de casi todos los pescados blancos, con ligeras variantes suyas 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 el sabor se le añadía algún vino local como el txakoli e, incluso, algún jerez seco que otro. 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 ha cambiado mucho, la tendencia es la opuesta. Sobre todo entre los grandes cocineros. Ya no se persigue aquella salsa suntuosa 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. Sólo le es permitido el perfume del perejil recién picado.

Se entenderá mejor lo que decimos sobre esta cuestión de tratar de no enmascarar el sabor del pescado si, como sucede, nos referimos a un pescado con apenas gusto y que es el que con más frecuencia preparamos con esta salsa: la merluza.

Iturbe includes in the book a recipe by the now deceased Genaro Pildain, a mythical Bizkaian chef who I was lucky enough to meet. In contrast to my recipe here, Pildain used to add a couple of tablespoons of tomato sauce and a tablespoon of butter (to add a shine) to the sauce. I can testify that the memory of that sauce is still, for me, twenty-five years later, the canon of Bizkaian sauce.

Green sauce made with parsley is without doubt the sauce that most people use at home. This is because, besides almost all white fish, with slight variations among each it can be also be used with potatoes, any vegetable and even some meat dishes such as lambs' hooves.

Green sauce has experienced lately a subtle evolution about which I have heard few people comment on, and yet it is quite evident. Just a few years ago the tendency was to add flavour and body to this sauce, which in itself is quite mild and runny. Quite a lot of flour was added to thicken it up, and to add flavour a local wine, such as *txakolina*, or even dry sherry, was incorporated. Fish was fried in oil and only later was liquid added (stock or water).

Today things have changed considerably and the tendency is the opposite; especially among the great chefs. That lavish sauce with its added flavour is the complete opposite of what people want now: a rather light sauce with just enough flour to bind it, with hardly any flavour and which doesn't hide the flavour of the fish. The only additional flavour permitted is a light touch of recently chopped parsley.

One can appreciate this question of not hiding the flavour of the fish more clearly if, as is the case, we take as an example a fish with little flavour and one for which this sauce is the most typical accompaniment: hake.

With scarcely and aroma or flavour, when cooking this fish we concentrate on the texture of its thin lay-



Legatza saltsa berdean / Merluza en salsa verde / Hake in green sauce

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 ehunduran jartzen dugu arreta osoa. Behar baino minutu bat gehiago edo gutxiago edukitzen bada sutan, ondorio katastrofikoak izan ditzake *con-naisseur*-arentzat.

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

LEGATZA SALTSA BERDEAN

4 legatz-solomo, 200 g-koak, hezurrak kenduta.

2 baratxuri-atal, txiki-txiki eginda.

5 koilarakada oliba-olio birjina.

Irin pitin bat.

Perrexila, xehatuta.

¼ l arrain-salda edo ura.

Gatza.

Aurretik, ordu erdi lehenago, gatza eman behar zaie legatz-solomoei, behar bezala xurga dezaten. Jarri kazola zabal eta baxu batean olio eta baratxuria. “Dantzan” hasi bezain laster, gehitu irin pixka bat eta eduki sutan segundo batzuez, kolorerik hartzen ez duela kontu egin. Orduan, gehitu legatz-salda edo ura, eta irakiten eduki minutu batez. Ipini 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 gatza pixka bat, eta zerbitzatu.

Saltsa zuria edo pil-pila: baratxuria eta bakailao gezatua oliba-oliotan melatuz lortzen da. Beste arrain batzuekin ere egin daiteke, nolana ere.

Sin apenas olor ni sabor, a la hora de comer toda nuestra atención acostumbra a centrarse en la textura de las láminas de su blanca carne, una vez que está en su punto de cocción, ni crudo ni pasado. Un minuto de más o de menos en la cocción, puede tener consecuencias catastróficas para el *connoisseur*. 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 VERDES

4 lomos de merluza de 200 g, desespinados.

2 dientes de ajo picados.

5 cucharadas de aceite de oliva virgen.

1 pizca de harina.

Perejil picado.

1/4 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 1 pizca de harina, lo rehogamos unos segundos sin que tome color. Entonces añadimos el caldo de pescado o el agua y hervimos 1 minuto. Deslizamos el pescado en la salsa con la piel hacia arriba. Lo tenemos a fuego muy suave durante unos 4 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 los dejamos sin dejar de menear otros 2 minutos. Es importante que sea suave la intensidad del fuego y los movimientos de la cazuela. Espolvoreamos con el perejil picado. Fuera ya del fuego, ligar la salsa con un movimiento de vaivén. Darle el punto de sal si es necesario y servir.

La **salsa blanca o pilpil**. Es la que se consigue de confitar ajo y bacalao desalado, en aceite de oliva, aunque también se puede hacer con otros pescados.

ers of white flesh, once it has been cooked to perfection, neither underdone nor overdone. One minute more, or less, during cooking can be catastrophic for the *connoisseur*.

There will be people who disagree with me on this, since when it comes to food everything is debatable, but when it is done right, hake in green sauce is the queen of Basque cuisine.

HAKE IN GREEN SAUCE

4 de-boned fillets of hake, 200g each.

2 cloves of garlic, finely chopped.

5 tablespoons of extra virgin olive oil.

1 pinch of flour.

Chopped parsley.

¼ litre of fish stock or water.

Salt.

Season the filets of hake half an hour before cooking so that the salt permeates the fish perfectly. Add the oil and garlic to a wide based pan. When the garlic starts to fry, add a pinch of flour and stir for a few seconds without browning it. Then add the stock or water and bring to the boil for one minute. Slide the fish, skin-side up, gently into the liquid. Simmer over a low heat for four minutes, gently shaking the pan from side to side. Then turn the fillets over with a spatula, taking care to make sure the skin doesn't break, and simmer for two more minutes, shaking the pan gently from side to side again. It is important to maintain a low heat and keep moving the pan. Sprinkle the sauce with the parsley. Taking the pan off the heat, bind the sauce by gently shaking the pan once more. Add salt to taste and serve.

White or pilpil sauce is the result of cooking garlic and salt cod in olive oil, although it can be done with other fish as well.



Bakailaoa pil-pilean / Bacalao al pil-pil / Cod pilpil

Askorentzat euskal sukaldaritzaren platerik adierazgarriena da. Nire irudiko –gogokoen ditudan plateretako bat bada ere–, kasu apartekoa 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.

BAKAILAOA PIL-PILEAN

4 bakailao-puska, gezatuak, bakoitza 250 g-koa. Ondo lehortuta egon behar dute.

1 ^o-ko oliba-olioa, puskak estaltzeko adina.

8 baratxuri-atal, zurituta (osorik).

1 Cayenne pipermin-punta (aukeran).

Aukeratu kazola zabal bat, bakailao-xerrak ondo sartzeko modukoa; bota olio 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 oso su baxuan 30 minutuz. Atera baratxuriak eta gorde apartean, olio kazolan utzita. Olio 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, arrainaren gelatinak olio loditu eta saltsa horia sor dadin. 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.

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 ningún otro plato hay en toda la cocina vasca, que tanta cantidad de aceite exija. Digamos pues que, más que un plato significativo o canónico, el bacalao al pilpil es un plato estupendo de nuestra cocina que a todo gourmand encanta.

BACALAO AL PILPIL

4 tajadas de bacalao desalado cortado en trozos de 250 g, bien secas.

Aceite de oliva 1º, 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 la guindilla), hirviendo a fuego muy suave, hasta que vemos que los ajos se pochán y colorean ligeramente. Fuego muy lento durante 30 minutos. Los escurrimos y los reservamos, dejando el aceite en la cazuela. Con el aceite templado, introducimos las tajadas de bacalao con la piel hacia arriba, dejando que hiervan 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 sólo con una pizca de aceite del usado para hervirlo. Arrimar a fuego suave y dar movimientos de vaivén, para que la gelatina del pescado ligue el aceite y forme la salsa amarilla. Cuando esto suceda, se va añadiendo más aceite templado, de forma que como si de una mayonesa se tratara, liguemos el pil pil. La salsa tiene que quedar ligada pero no muy espesa. Colocamos sobre las tajadas los ajos enteros confitados con anterioridad. Servir.

For many people, this is the most representative Basque dish, although in my opinion —and even though it is one of my favourite dishes in the world— it remains an exception, since there is no other dish in Basque cuisine that demands the use of so much oil. One might say, then, that instead of being a representative or canonical dish, cod pilpil is a fantastic dish in our cuisine that any gourmand would love.

COD PILPIL

4 slices of salt cod, previously desalted, and cut into well dried 250 g pieces.

Enough extra virgin olive oil to cover the slices of cod.

8 cloves of garlic, peeled and left whole.

The tip of one dried chilli (optional).

Pour the oil and garlic (and the chilli if using) into a wide based pan sufficiently big enough for the four pieces of salt cod. Bring the oil to a boil over a medium heat until you see the garlic begin to brown. Turn down the heat to low and boil for half an hour. Remove the garlic cloves (and chilli if using) and keep them to one side, leaving just the oil in the pan. When the oil is lukewarm, add the pieces of salt cod into the pan, skin-side up, and allow them to simmer for eight minutes. Remove the pan from the heat.

Remove the pieces of salt cod carefully and place them in another similar-sized pan, with just a splash of the oil already used. Stir over a low heat, gently shaking the pan from side to side, so that the natural fats of the fish blend in with the oil and form a yellowish sauce. When this happens, gradually add small amounts of the previously used lukewarm oil in the other pan, so that, just like making a mayonnaise, the pilpil is blended. The sauce, when done, should be blended but not too thick. Add the previously fried garlic (and chilli if using) on top of the pieces of salt cod and serve.

Egia esan, gutxi dira plater beltzak munduko sukaldaritzetan, eta makina bat lagun atzerritar ikusi dugu nazka-aurpegia jartzen, txi-
piroiak edo txibiak beren tintan aurrean jarri
dizkietenean.

Txiptiroi-tintaren saltsa beltza. Heldu gara azken ko-
lorera, beltzera. Hemen egingo dugun platera exo-
tikoa eta harrigarria egiten zaie bisitan datozkigunei.
Egia esan, gutxi dira plater beltzak munduko sukaldar-
itzetan, eta makina bat lagun atzerritar ikusi dugu
nazka-aurpegia jartzen, txiptiroiak edo txibiak beren
tintan aurrean jarri dizkietenean.

Egia esan, plater honen oinarrizko osagaiak tomate-
saltsa eta tipula dira, tipula ugari; horiek ematen dio-
te 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? Ba-
tzuek txiptiroiak "mokadu"koa izan behar duela dio-
te, 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 garrantzitsuena, hortik aurrerakoa gutxie-
nekoa da.

Ez dago txalupan txiptiroitara joatea bezalakorik. Bi-
zimodu modernoak, ordea, gauza txar asko ditu, eta
horietako bat da beste garai batzuetako zaletasun
ederretatik apartatu eta ordenagailura iltzatzen gai-
tuela. Baina, esaten ari nintzena, niri, aukeran, txi-
ptiroiak handi samarrak gustatzen zaizkit, zerrendetan
ebakita jaten diren horiek. Haragi gehiago dute, eta
ez dira geratzen, txikiekin sarritan gertatzen den be-
zala, gogortuta, kartoiaren tankeran. Baina nork bere
gustuak ditu, noski.

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

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 es la abundante cebolla y la salsa de tomate quienes dan cuerpo y gobiernan este plato, pero 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 me voy a meter al trapo, pues he comido chipirones pequeños excelentes, y chipirones como el antebrazo de grandes, también excepcionales. La cuestión es más la frescura y el modo de captura al anzuelo, el resto es lo de menos.

No hay nada mejor que haber ido uno mismo a por chipirones, pero entre las peores cosas de la vida moderna está que te aparta de las aficiones de otros tiempos para clavarte al ordenador. Pero, 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. Pero para gustos están los colores.

Y hablando de colores, también las recetas y los trucos son mil. Yo copio 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 de los que ha probado mis chipirones, ha comenzado ya a hacerlo.

Black sauce made from squid ink is made for a dish that is always striking for anyone who has not seen it. There are, in truth, few black coloured dishes in the world and more than one foreign friend has looked horrified by a dish of squid in its own ink.

Although the base of the sauce is governed and given body by the copious use of onions and tomato sauce, after adding the cephalopods' ink everything changes and the lustrous black colour takes over.

Naturally, debate rages of which is the best squid or the best recipe for this dish. There are those who argue that the squid must be “bite sized” while others say that it should be no bigger than an index finger. I'm not going to get involved here either, since I've eaten excellent squid that has been both small and as big as a forearm. It is more a question of the squid's freshness and the method of individually fishing for it. The rest is less important.

There is nothing better than fishing for the squid yourself, yet one of the worst things about modern life is that you forget about pastimes and chain yourself to a computer. Yet returning to what I was saying, I especially like certain kinds of squid that you eat in narrow strips or fillets. They seem to have more flesh than their smaller counterparts which are often a little cardboard-like. Yet each to their own.

There are, of course, a thousand and one recipes and tips for this dish. Here I'll suggest the recipe I use at home, but I warn you that I know of no one else who uses a pressure cooker to prepare squid. However, I also understand that the odd friend of mine who has tried my squid has liked it.



Txipiroiak beren tintan / Chipirones en su tinta / Squid in its own ink

TXIPIROIAK BEREN TINTAN (bizkor egiteko)

2 kg. txipiroi begiandi 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.

½ l. ur bero.

2 koilarakada ogi-xehe edo biskotte bat.

Txibien tinta.

Gatza.

Zopa arina egiteko pastilla-mutur bat.

Garbitu txipiroiak; kontuz egin, tinta-poltsak puska ez daitezen. Gorde tinta-poltsak baso txiki batean ur bero apur batekin. Bereizi erroak eta hegatsak, eta zatitu puska handietan; egin gauza bera gorputzekin ere. Kendu kanpoko hezurra edo "luma", gorputza bere luzean zeharkatzen duena.

Jarri, presio-eltzean, oliba-olio berotan tipulin edo tipula xehatua zenbait minutuz, kolorea hartzen hasi arte. Orduan, gehitu txipiroi puskak, eta utzi bost minutuz su ertainean, zurezko koilararekin bueltak emanez. Gehitu ogi-birringia edo txigortua, zopa arina egiteko pastilla-muturra, ardoa, tomatea eta tinta; erabili 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, lurruna atera dadin. Itzali sua eta utzi eltzea bere horretan, tapa kendu gabe, harik eta presioa desagertzen den arte. Ireki eltzea eta erreparatu txipiroien eta saltsaren ehundurari. Begiratu nola dagoen gatzez, eta zer moduz dagoen dena: saltsa lodiegi badago, bota ur gehiago; geza bada, gatz gehiago eman.

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

Txipiroiak ogi errearekin edo arroz zuriarekin zerbitza daitezke.

CHIPIRONES EN SU TINTA (forma rápida)

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 biscotte.

Las tintas de los calamares.

Sal.

Una punta de una pastilla de sopicaldo.

Limpia los chipirones, teniendo la precaución de no romper las bolsas de tinta, que reservaremos en un vasito con un poco de agua caliente. Separar 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 comiencen a adquirir color. Entonces añadimos el chipirón troceado y lo dejamos unos cinco minutos a fuego medio, dando vueltas con una cuchara de palo. Añadimos el pan rallado o la tostada, el trozo de sopicaldo, el vino, el tomate y las tintas. Estas últimas en un colador, aplastadas con un tenedor, para que pase la tinta, pero no las bolsas. Iremos añadiendo el agua caliente por encima de esta 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. Comprobamos también el punto de la sal y corregimos lo que haga falta, más agua si la salsa está espesa, más sal si está soso, etc.

Dejamos la olla al fuego sin tapa cinco minutos, o las pasamos a otra cazuela más vistosa y ya están.

Los chipirones podemos servirlos acompañados de pan frito o un arroz blanco.

SQUID IN ITS OWN INK (fast method)

2 kg of squid, cleaned and gutted, with the skin on and cut into medium-sized pieces.

6 onions, chopped.

3 large spoonfuls of extra virgin olive oil.

1 glass of dry white wine.

10 tablespoons of tomato sauce.

½ litre of hot water.

2 tablespoons of breadcrumbs or crisp bread (biscotti).

The squid ink.

Salt.

A pinch of stock cube.

Clean the squid, taking care to not tear the ink sacs, which you put to one side in glass with a few drops of hot water. Remove the spine or quill, and separate the tentacles and fins, cutting into big pieces the same size as the bodies. Add the chopped onion to the previously heated oil in the pressure cooker. Sauté for a few minutes until the onion starts to brown. Then add the squid that has been cut into pieces and sauté over a medium heat for five minutes, turning these over now and gain with a wooden spoon.

For the ink, put the ink sacs through a sieve, pressing down with a fork so that the ink passes through but the sacs remain. Gradually add the hot water to this ink, through the sieve, and season to taste. Discard the sacs. Add the breadcrumbs or crisp bread, the pinch of stock cube, wine, tomato sauce and ink.

Put the lid on the pressure cooker and let out the steam for one minute. Turn off the heat and leave, covered, until the pressure reduces. Remove the lid and test the texture of the squid and the sauce. Test also to see whether it needs any more salt and season if necessary –more water if the sauce is too thick, more salt if it is not seasoned enough, etc.

Return the pressure cooker to the heat, without the lid on, for a few minutes, then put the mixture in a nicer pan or dish and serve.

The squid can be served with fried bread or white rice.

Ondorio gisa

A modo de conclusión

By Way of Conclusion

Beste hark zioen moduan: *ezer ez dakigula besterik ez dakigu*. Hau da, euskal sukaldaritza deitzen duguna definitzen duten faktore guztiak zehazteko eta adierazteko modurik ez dago. Guztia lau koloretan margotzeko egin dugun saioa auzira hurbiltzeko ahalegin bat izan da; ahalegin plastikoa, behar bada, baina, urruti dago gure sukaldaritza aberatsa, hainbeste ñabardura eta aldaera dituen, bere osotasunean hartu eta definitzeko.

Zalantzarik gabe, faktore anitz ugari dauka auziak, eta alderdi asko hartzen ditu bere baitan: memoria, produktua, ohiturak, klima... Gainera, ez dago euskal sukaldaritza hartzerik zerbait osoa, itxia eta bukatua balitz bezala. Egunero kozinatzen dugu, 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 garen.

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

Jakinaren gainean gaude munduko jatetxe punta-puntakoenetan sukaldaritza teknoemozional

Como decía aquél, *sólo sabemos que no sabemos nada*. Es decir, 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 ésta de una cuestión multifactorial 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 sólo de fuegos de artificio. Se trata de un componente cultural poderoso el nuestro que también nos permite identificar lo bueno que tienen otras cocinas. Sin encerrarnos únicamente en lo nuestro, sabemos distinguir el polvo de la paja también en cocinas diferentes: un buen pescado, una extraordinaria carne o unas verduras excelentes, serán apreciados siempre por nuestro paladar.

Pero sabemos que los platos muy especiados no son para nosotros. Que no nos gustan tanto las plantas aromáticas, ni las salsas que lo ocultan todo. Que el pescado ha de ser imposiblemente fresco, que la carne no debe ser disimulada, que el exceso de cualquier cosa no es más que lo que su propio nombre indica: exceso...

Estamos al tanto de que en los más grandes restaurantes del mundo se practica hoy la misma cocina tecnoemocional y avanzada, que todos los cocineros buscan ofrecernos los mejores y más caros productos, con el peligro de que todos acaben ofreciendo

As was once said, "I only know that I know nothing". In other words, there is no fixed methods for determining what makes up that thing we call Basque cuisine. My attempt to paint it all in four colours might be general and versatile but it is far from capturing a rich cuisine like ours full of variation and nuance.

This is, without doubt, a multifaceted question where many factors enter the fray: memory, the product, customs, the climate, and so forth. Moreover, Basque cuisine can't be considered a complete and finished article. We cook every day and we are always evolving. The question resides in the meaning and foundation of this evolution. Without it being an exact science, an ancient intuition tells us when to cook for ourselves and when not to. Our ability to identify things for ourselves also tells us when we are going to keep a dish for a long time and when it is just a passing fancy. Ours is a powerful cultural component that also allows us to identify what is good about other cuisines. Without shutting ourselves off only in our own thing, we know how to distinguish good quality in other cuisines: a good piece of fish, extraordinary meat or excellent vegetables will always be appreciated by our palate.

Yet we know that very spicy foods are not for us; that we don't like overly aromatic food so much, or sauces that hide everything. And that fish must be impossibly fresh, that one shouldn't cover meat, that excess in anything is just what the word itself indicates: excess.

We are aware that advanced techno-emotional cooking is practiced in the best restaurants in the world today, that all chefs seek to offer us the best and most expensive products, with the danger that they all end up offering the same thing and that place and local tradition fade away. We eat virtually the same things in Sydney, as we do in Paris, London, Bilbao or Chicago.

Gauza bereziak estimatzen ditugu, eta gustura asko hartzen ditugu eskaintzen dizkigutenean. Berria eta besterena gogoko dugu, irekita baikaude eta ona den guztia estimatzen baitugu.

aurreratu bera darabilte, eta sukaldari guztiak ahalgina 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. la gauza berak jaten ditugu Sidneyn, Parisen, Londresen, Bilbon eta Chicagon...

Horiexek dira mundu gero eta txikiago baten arriskuak. Dena dugu eskuragarri, eta edozein urte-sasotatik, 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-sasoen arteko gorabeherari aurrea hartzen diegu hegazkinetan bidaiatuz, eta ustez behar duguna –baita munduko beste muturrean badago ere– gurera inportatzen dugu noiznahi. *Canard a l'orange* uda betean janez bukatuko dugu osteraren ere. Horren antzeko gauzak egitera jarrita gaude aspaldian; urte osoan jaten ditugu zainzuriak eta tomateak, auskalo nondik ekarritak. Gure itsasoak hustu ditugularik, beste batzuetara joaten gara haien ere arpilatzerak; gure abeltzaintza garestia 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 besterik ez direla hain berezia eta hain gurea den plazer honetara itzultzeko bidean.

lo mismo y ya la relación con el lugar y la tradición propia se disipe. Comemos prácticamente lo mismo en Sidney, que en 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. Pero lo que aparentemente es progreso, deberemos vigilarlo atentamente para que no se convierta en lo contrario. No hay casi distancias entre los continentes, ni entre las culturas y los mercados. Nos adelantamos a las diferencias estacionales fletando aviones e importando de donde haya aquello que creemos que necesitamos. Acabaremos volviendo a comer pato a la naranja en verano, de hecho ya comemos espárrago y tomate importado de donde sea a lo largo del año. Vaciados nuestros mares, saqueamos otros, abandonamos nuestra cara 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 el ofrecimiento de lo extraño, que nadie nos llame reaccionarios pues no estamos hablando de límites o imposiciones. Nos gusta lo nuevo y lo ajeno, pues estamos abiertos y todo lo que es bueno queremos. Además, no arriesgamos nada, ya que sabemos que, afortunadamente, las incursiones que en otras cocinas hagamos, no serán más que simples paradas en el camino de regreso a este gozo tan particular y tan nuestro.

These are the dangers of a shrinking world. Everything is within reach, at any time of the year. Yet we should keep a close eye on what is apparently progress so that it doesn't become the opposite. There is hardly any distance among continents, nor among cultures or markets. We overcome seasonal variations by chartering planes and importing whatever we feel we must have from wherever. We'll end up eating duck a l'orange in summer. Indeed, we're already eating asparagus and tomatoes imported from wherever throughout the year. With our own seas empty, we are pillaging others; we're abandoning our own expensive cattle in the search for cheaper meat. At the end of the day, we're all a part of the advanced world.

But no one should misunderstand us. We appreciate and are grateful for anything new. No one should call us reactionary because we're not demanding limits or impositions. We like anything new and different, because we're open to everything and we like anything that is good. Moreover, we're not risking anything because we know, fortunately, that any incursions we may make into other cuisines will just be stops along the road on the way home to that very singular joy that is ours.

Oharrak / Notas / Notes

- ¹ <http://www.oficiotradicionales.net/es/mar/bacalao/>
- ² <http://www.goeat.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 **Gaztelaniaz** / En castellano / In spanish:
<http://www.eitb.com/videos/gastronomia/programas-tv/sukalde-maisuak/>
Euskaraz / En euskara / In basque:
<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 Mundu guztiari gomendatzen diot gure sukaldaritzako bi erraldioen arteko eztabaida ikus dezaten, antxoaren freskotasunari buruzkoa. Luxuzko sekuentzia komikoa da, *Juan Mari Arzak, etxe bat da mundua* dokumentalean. Surrealismoa dirudi, egoerarik gordinean; baina, funtsean, Juan Mari Arzak eta Ferrán Adriá sukaldea eta produktua ulertzeko modu biren arabera eztabaidan ari dira: Adriák zapora gisa defenditzen ditu bi elementuok, Arzakek, ostera, ehundura gisa. Ikus: http://www.soitu.es/soitu/2009/02/02/nuestrosvideos/1233569605_711550.html.
 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. Es una secuen-

cia cómica de lujo, 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 Adriá, defienden en la discusión dos maneras de entender el producto y la cocina, mientras Adriá los defiende como sabor, Arzak los defiende como textura: http://www.soitu.es/soitu/2009/02/02/nuestrosvideos/1233569605_711550.html.

I would highly recommend taking the time out to watch a debate between two of the great chefs on the freshness of anchovies. There is one extremely funny scene in *Juan Mari Arzak: el mundo es una casa* (Juan Mari Arzak: The World is a Home). Although seemingly surreal, Juan Mari Arzak and Ferran Adriá each really do defend different positions on how to understand the product and the best way to cook it. Specifically, Adriá argues in favour of its flavour, while Arzak defends its texture. See http://www.soitu.es/soitu/2009/02/02/nuestrosvideos/1233569605_711550.html.

- ¹³ Jose Angel Iturbe, *La salsa vizcaína*, Bizkaiko Gaiak / Temas Vizcaínos (Bilbao: BBK, 2010). Ikus / Véase / At: <https://portal.bb.k.es/servlet/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application/pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1275045979481&ssbinary=true>.

Argazkiak / Fotografías / Photographs*

(Azala/Portada/Front Cover, 16, 18, 23a, 26, 52) © Laura10m.

(9, 12, 20, 24, 43, 56, 58, 62, 66, 68, 72) © "Argazki". Eusko Jurlaritzako irudi-bankua / Banco de imágenes de EJ-GV. Mikel Arrazola.

(23b, 33, 44) © Juantxo Egaña / Akelarre.

(37) © <http://www.martinberasategui.com>

(80) © Oier Aranzabal.

* Parentesi artean doaz argazkiak azaltzen diren orrien zenbakiak.

Entre paréntesis se indican las páginas en las que aparecen las fotografías.

The pages on which the photographs appear are indicated in parenthesis.



Hasier Etxeberria

Hasier Etxeberria idazlea eta kazetaria da. Telebistan hasi zenetik beti lan egin du gastronomiarekin eta kulturarekin lotutako programetan. 80ko hamarkadaren hasieran, *Euskal Sukaldaritzaren Berria* izeneko mugimenduaren testigu izan zen; berriki, bost sukaldari handiri buruzko dokumentalak egin ditu. Telebistan hainbat programa egiten ditu kulturarekin eta literaturarekin lotuak; horrez gainera, hainbat liburu idatzi ditu, literaturakoak nahiz gastronomiari buruzkoak, eta horietako batzuk hainbat hizkuntzatan argitaratu dira.

Hasier Etxeberria es escritor y periodista. Desde el comienzo de su andadura como profesional de televisión, ha estado relacionado con la gastronomía. A comienzo de los 80 como testigo del movimiento llamado *Nueva cocina vasca* y recientemente como autor de documentales dedicados a cinco grandes cocineros vascos. Además de su obra literaria y de sus abundantes programas culturales y de literatura en televisión, es también autor de varios libros de gastronomía, publicados en varios idiomas.

Hasier Etxeberria is a writer and journalist. Since the beginning of his career in television, he has been associated with gastronomy. In the early 1980s, he was witness to the so-called *New Basque Cuisine* movement, and more recently he has made documentaries about five major Basque chefs. As well as his literary work and his many cultural and literary television programmes, he is also the author of numerous books about gastronomy, published in several languages.

Euskal Kultura Saila

Colección Cultura Vasca / Basque Culture Series



KULTURA SAILA
DEPARTAMENTO DE CULTURA