

O baskickej kuchyni

Baskicko, ukáž sa svetu!

V roku 1545, bola vydaná prvá kniha v baskičtine *Linguae Vasconum Primitiae* od Bernarda Etxepare, ktorý vyjadril svoje želanie: „ Baskičtina, ukáž sa svetu! ”

Ústav baskičtiny Etxepare nesie názov podľa tohto prvého baskického autora a premieňa jeho želanie na skutočnosť. Predmetom a misiou tohto ústavu je šíriť jazyk a baskickú kultúru po celom svete.

Na jednej strane, je to naša úloha podporovať poznávanie nášho jazyka a jeho učenie na akademickej pôde. A na ďalšej strane, chceme šíriť medzinárodné prejavy našich tvorcov: výtvarných umelcov, muzikantov, tanečníkov, spisovateľov, režisérov, hercov, atď.

Jedna z prvých úloh v šírení nášho jazyka a kultúry bola vytvorenie tejto série o rôznych umeleckých a kultúrnych disciplínach, ktoré tvoria bohatstvo našej kultúry.

Prológ

Baskovia zbožňujú svoju kuchyňu a nezačnú priateľstvo alebo vzťahy bez toho, aby si nesadli spolu za jeden stôl. Je to tak, že baskická gastronómia sa premenila v jednu z najsilnejších v Európe a je jednou z hlavných renovačných hnutí a napredovaní.

Veľa baskických kuchárov je medzinárodne známych a dosiahli to až na veľvyslancov po celom svete. Neexistuje žiadne gastronomické stretnutie na ktorom by neboli prítomní a sú to oni, čo učia a prezentujú našu kuchyňu po celej planéte. Tiež domáca kuchyňa, ktorá sa pripravuje v baskických domácnostiach má vysokú úroveň. V dnešných časoch globalizácie a náhlivosti sa deje to, že sa v domácnostiach varí čoraz menej, ale baskovia nasledujú to, čo ich baskická kuchyňa naučila.

Už sa nevarí ako pred 40-timi rokmi, všetko podlieha vývoju: produkty, predstavy, spôsoby ... Avšak niečo ostáva. Baskovia sa v okamihu vedia stotožniť v tom, čo je a čo už nie je baskická kuchyňa.

Avšak, toto je rozpolupný pojem a nie je ešte poriadne zteoretizovaný. Pretože, čo je to, čo pravdivo definuje túto kuchyňu, pamäť, produkt, geografia ... ? Je to to, o čo sa usilujeme v tejto knihe, identifikovať faktory, ktoré určujú osobnosť tejto kuchyne a priblížiť si jej aktuálny stav.

CHUŤ K JEDLU AKO KULTÚRA

Zdá sa byť komplikované vysvetľovať prečo sa baskom páči všetko spojené s kuchyňou a dobrým stolovaním. Je to jedna z otázok, ktorá nás nadchýna a ktorá zaberá veľkú časť nášho života alebo prinajmenšom väčšie odvetie života ľudí iných miest, kultúry a zvykov. Môžeme povedať, že nejakým spôsobom vzťah k jedlu formuje časť nášho bytia, aj keď v týchto

časoch, osobitné zvyky, ktoré smerujú k rozptýleniu do hmly, že všetko je rovnaké a ochudobňuje sa.

Je to charakteristika nie veľmi ľahká na pochopenie, nuž sme ľudia, ktorí nepoznali hladomor s výnimkou z čias vojny – tak ako je zvyčajné v starej Európe, ani my sa nelíšime tým, že by sme boli výrobcami niečoho. V zhrnutí sme boli predchodcami toho, čo dnes voláme chytenie výšok, spracované ako chytenie veľrýb vo vodách Novej Zeme, vtedy v 15 storočí aj skôr. Nie som veľmi nadaný, čo sa týka histórie, avšak viem, že Briti udelili prvým baskickým rybárom zmluvné povolenia, ktoré slúžia na rybárčenie v ich vodách. Takže našu slávnú minulosť postavili chudobní rybári ztuhnutí od zimy s úlovkom rýb, ktoré solili so soľou aby za ne získali čo najviac peňazí.

Medzitým ako sa toto všetko stalo, v Amsterdame, napríklad, sa diskutovalo v pokročilých budovách o udeľovaní cien exotickým výrobkom alebo iné národy zriaďovali pamätníky slávnym moreplavcom alebo obchodníkom, ktorí sa špecializovali a náhodou vyrobili obchod s korením. My sme nemali nič z toho, aj tak sme spievali o hrdinských činoch dvoch znepriatelených posádok, ktoré bojovali medzi sebou o to, kto zapichne prvý harpúnu do veľryby, ktorá prišla na naše pobrežie.

Ale všetko sa mení a v dnešných časoch sa nezdá, že by rybársky priemysel ako za čias lovenia veľrýb, by sa nachádzal vo svojich najlepších časoch s tradičnými húfmi rýb z Terranovy predovšetkým od roku 1996. Tieto ryby sú veľmi plodné, čo znamená že každá samička môže mať viac ako desať miliónov vajíčok. Zdá sa to byť klamstvo, že sme ich jedli viac ako desať storočí, až tak, že v tých časoch skoro vymizli, keďže to bolo skoro pred tisíc rokov čo rybári prenasledovali veľrybu až na Terranovu a uvideli tieto vody plné tresiek. V čase trenia rýb, tresky potrebujú vody bohaté na planktón a zvyknú plávať k pobrežiam Nórska, Dánska, Írska, Sever Škótska y predovšetkým Terranovy.

Tam zvykli priplávať aj veľryby, ktoré išli za krďlom a bolo to presne tam, kde baskický rybári našli čriedy tresiek, storočia predtým ako Leif Erikson o Cristobal Colón objavili zaoceánske pobrežie s ich loďami. Prečo však nikto o tomto nevie a nie je to ani v historických knihách? Lebo je to to isté, prečo nikto nehovorí o tom, keď na jar nájde hríby. Dobré obchody – a ten s treskami bol počas storočí jeden z najlepších. Napríklad, keď Jacques Cartier objavil zátoku San Lorenzo vďaka príkazom Franciska I. z Francúzska, bola tam asi tisícka baskických spojených lodí, aspoň podľa toho, čo hovoria staré kroniky. Bola to treska, ktorá oslobodila ľudí od jedenia veľrybieho mäsa, ktoré dovtedy jedli počas Pôstu. Najmä tuk z tohto cicavca bol neobyčajný, pretože keď sa už raz rozotrel nevrátil sa do svojej pevnej polohy, ale musieť jesť jeho mäso to už bolo niečo iné. To najlepšie čo sa jedlo z veľryby bol jazyk, ktorý sa osmažil na rošte a servíroval sa s hráškom alebo ak nie, tak sa nasolil a predával ako udený. Ostatne ak sa muselo jesť, jedlo sa bez toho aby mal niekto chuť. Treska, naopak bola a je jedna z našich najoceňovanejších kulinárskych pôžitkov. Ako sme sa už zmienili, naše veľké výpravy za treskami nie sú iba história. Naši dnešní rybári lovia viac menej s troma loďami celý rok: na jar sú to ančovičky a v lete je to predovšetkým tuniak. Je jasné, že sa tiež lovia aj iné druhy počas roka, predovšetkým medúzy, ale to čo robí rokom dobrým je tuniak.

Je to preto, že prvý recept z piatich, ktoré predstavíme v tomto texte, je venovaný tejto rybe, ktorá prichádza na naše brehy v jej prvých rokoch predtým ako dospeje aby sa mohla rozmnožovať. Hovoríme o dvoch modrých rybách, o tuniakovi a o tuniakovi bielom, dva

základné druhy pre ekonomiku našich rybárov a ide o rybu, ktorú rybári najčastejšie pripravovali počas ciest na mori.

Nie je to nič z iného sveta, ani nejde o nejaké špecifické jedlo. Je to, ako ho my voláme, výber z rýb a zeleniny, ktorý sa občas objaví v menu reštaurácii aj preto, že všetci ho vedia pripraviť doma. Zbožňujeme ho, predovšetkým cez leto, keď sú tuniaky najčerstvejšie. Iste, predtým ako budeme opisovať recept, chcel by som povedať, že pred viacerými rokmi som bol členom poroty v šampionáte Euskal Herria de marmitako. Tam sa spojilo viac ako sto párov kuchárov a kuchárook, ktorí sa zúčastnili súťaže, aby vyhrali prvú cenu. Nepamätám si kto vyhral, ale pamätám si inú vec. Všetci súťažiaci hovorili o pravom návode na prípravu marmitako.: či sa pridáva aj paradajka, alebo nie; či je lepšie trošku pikantnejšie a s troškou papriky A niečo v tom zmysle. Každý maestro tam mal svoju knižku. Ten pravý recept bol každý jeden, nie iba približný. Našťastie som mohol vyskúšať, ako hovorím, viac ako dvadsať marmitakos a pamätám si ako chutil každý jeden. Je potrebné byť veľmi nemotorný aby mohol pokaziť toto skvelé jedlo, pretože je tak ľahké na prípravu. Vystačí si so zmiešaním ingrediencií, ktoré by každému chutili v danom okamihu a podávať vtedy, keď je čo najlepšie pripravený: zemiak, tuniak a vývar. S paradajkou a bez paradajky, s čili papričkami alebo bez nich, pikantný alebo jemný. Bez predsudkov a aby bol dobrý. To je to najdôležitejšie. Nech si hovorí kto chce, čo chce, predtým ako prišli zemiaky z Ameriky, rybári ju pripravovali s krajcom chleba, ktorý zvyšoval. Je to jedlo, ktoré zbožňujem, vhodný pre viac ľudí za stolom. Má mnoho dobrých vlastností, môže sa pripraviť aj ako predjedlo predtým ako sa začne jesť. Tiež sa môže pripraviť ako prvý chod či hlavné jedlo. Praktické, ekonomické, výborné a veľmi reprezentatívne jedlo našej kuchyne. Tu je recept, ktorý pripravujeme doma a ktorý má vždy dobré výsledky.

Marmitako z tuniaka:

Na omáčku potrebujeme:

Pol kg šupín a rybacích kostí z tuniaka
2 plné lyžice olivového oleja
2 mrkvy
1 strúčik cesnaku
1 cibuľu
Vodu

Na marmitako potrebujeme:

4 plné lyžice olivového oleja
1 červenú papričku
2 zelené papriky
Dužinu z 2 čili papričiek
1 cibuľu
4 zemiaky
1 šálku paradajkovej omáčky

Okrem toho potrebujeme:

2 plné lyžice olivového oleja
400g mäsa z tuniaka
Soľ
Petržlen

Príprava omáčky:

Roztopíme v kastróle šupiny a kosti z tuniaka s olejom na silnom ohni a pridáme zeleninu. Zalejeme až po vrch vodou, jemne okoreníme a necháme vrieť 15 minút. Potom odstavíme.

Príprava marmitako:

V oleji roztopíme počas 5 minút papričky a cibuľu. Pridáme cesnak a pomiešame ho. Ošúpeme zemiaky, roztlačíme ich čo na najmenšie a pridáme k zelenine a spolu to varíme niekoľko minút. Zalejeme čo najviac omáčkou predtým pripravenou, okoreníme a varíme na ohni asi 20 minút až kým nebudú hotové zemiaky. Na dokončenie, dáme do horúcej panvice 2 lyžice oleja a 2 lyžice mäsa z tuniaka. Toto všetko treba spraviť rýchlo aby ryba nezoschla. Zmiešame so zemiakmi. Pridáme soľ a poprášime troškou petržlena. Podávame to rýchlo, pretože čím dlhšie to bude teplé, tým rýchlejšie sa ryba vysuší. Tiež môžeme pridať, keď varíme zeleninu štipku štipľavej papriky. Keď nie je sezóna tuniakov, môžeme pripraviť marmitako s tým istým postupom, ale z čerstvého lososa, makrely alebo iných druhov rýb.

Je to námornícke jedlo a zároveň veľmi zdravé, hlavne vďaka tomu, že sa začalo pripravovať so zeleninou nájdenou počas ciest na mori a z rýb, ktoré počas nich ulovili.

A ako sme už predtým hovorili o našich rybároch, ostáva málo na rozprávanie o našej slávnej minulosti, avšak ako sme už spomínali, každý cestovateľ, ktorý prechádza cez túto zem, vždy hovorí o tom čo bude jesť, čo bude variť, čo jedol včera Je to možno preto, že nás nenapadne nič iné na nadviazanie vzťahov, ale často je to preto, že sa schádzame za jedným stolom pri rôznych činnostiach (práca, priatelia, rodina ...). Jedna rada: ak si chcete spriatelíť nejakého baska, pozvite ho na dobrý obed. Bary a reštaurácie prekypujú, existuje množstvo takých, ktoré sú pravé gastronomické šperky v malom. Potešenie zo stretnutia s priateľmi za jedným stolom, tiež vytvorilo miesto pre vytvorenie organizačného systému: gastronomickej spoločnosti. Ide o osobitné miesta, do ktorých spadá veľké množstvo členov, ktorých hlavná a spoločná charakteristika je ponúknuť svojich prívržencom rekreáciu a oddych na gastronomicom základe.

Ale tu sa to nekončí. Napriek tomu, že na svete sa čoraz menej varí v domácnostiach, napriek tomu baskická kuchyňa je zvyknutá na kvalitu, ktorá sa inde len ťažko nájde. Hľadá produkty pôvodné a kvalitné a zhromažďuje ich na zdokonaľovanie zaužívaných receptov.

Napriek tomu, že vo väčšine prípadov je mama tá, ktorá sa stará o prípravu jedál, nie je nič zvláštne, keď v jednej domácnosti je viac kuchárov a ktorí si medzi sebou dávajú svoje nápady. V našich domácnostiach, jedlo a akt jedenia sa nezredukoval len na samotný akt jedenia, ale jedenie za stolom sa stáva rodinným stretnutím. Možno je preto naša kuchyňa tak hodnotná, že podniky s fast foodmi nie sú až také populárne v našich častiach krajiny ako v iných krajinách. Preferujeme reštaurácie, ktoré ponúkajú domáce jedlá.

Troška z nedávnej histórie

Keď už sme spomenuli slovo reštaurácia, budeme teraz hovoriť o baskických kuchároch, ktorí sa stali naozajstnými kultúrnymi hviezdami a ambasádormi našej krajiny. Všetko to začalo v polovici rokov 70-tych, keď dvaja kuchári zo San Sebastián : **Juan Mari Arzak a Pedro Subijana** - spolupracovali v kuchyni s veľkým francúzskym kuchárom Paulom Bocuse v Lyone. Vo svojej profesii sa stretli s istým presýtením, ktoré videli v tradičných kuchyniach.

Tiež podvody medzinárodnej kuchyne, ktoré vyžadovali hotely tej doby volané zvonenie na poplach. Až dovedy bolo normálne nájsť v menu canard a l'orange, keď ani kačka a ani pomaranč nie sú typické pre našu kuchyňu. A tým menej v letných mesiacoch, keď prichádzalo viac turistov a spomínané jedlo bolo najžiadanejšie všetkými snobmi, ktorí cez našu krajinu prechádzali. Obnova, ktorú predpokladala nová francúzska kuchyňa bola tak nafúknutá do baskickej tradičnej kuchyne, v ktorej sa podieľala väčšina baskických kuchárov. Pohyb, ktorý bol okamžite obkolesený dvanástkou kuchárov a pracovníkov reštaurácií, predovšetkým v okolí San Sebastián, sa skoro spoznávala pod etiketou nová baskická kuchyňa a premenila sa na kulinársku revolúciu s novými vôňami, spôsobmi, kombináciami a novými postupmi.

To najdôležitejšie však bol duch, ktorý bol do obnovy vložený na mieste tmy, ktorá až do tých dní bola zvyčajná v kuchyniach. Až dovedy bol šéf katastrofálnou a obávanou osobou, iba on sám poznal recepty, ktoré iba občas zdieľal so svojimi spolupracovníkmi v tíme. S novou kuchyňou sa skončili aj časy tej osoby v bielej čiapke a s čiernou bradou, ktorý bol nahradený osobami úplne opačnými: modernými, poučnými, veselými, otvorenými ... a ktoré predovšetkým opustili tmavé kuchyne aby sa premiestnili do svetlých stredísk. Kuchári sa začali meniť na vážené osoby s vplyvom a prestížou vďaka pozvaniu, kde ukazovali ako variť: koláč z ryby, rybu na zelenej paprike, zmrzlinu z ryby Všetko to bolo niečo nové. Bolo to vhodné ako upozorniť na vlastnú kultúru a územie. Nová baskická kuchyňa sa zmenila na ťahača toho, čo sa dnes volá nová španielska kuchyňa. Takú koncentráciu reštaurácii aká je v San Sebastián a jeho okolí je takmer nemožné nájsť nikde inde na svete. Vysoká úroveň je tu taká, že je porovnateľná s tým, akoby tu medzinárodný turizmus mal kulinársku mätku. Naša kuchyňa spoznala cestovateľov z Francúzska, zo Severnej Ameriky, z Kanady, zo Švédska a z mnohých ďalších krajín vrátane magnátov z Japonska, ktorí prišli na vlastnom lietadle, ktoré aj sami odpilotovali, aby mohli jesť v jednej z reštaurácií a aby sa mohli vrátiť s nezabudnuteľným zážitkom domov. Ak to, čo hovorím sa zdá byť prehnané, bude vám musieť stačiť sledovať týchto 5 dokumentov, ktoré som vybral náhodne z týmito majstrami: Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Martin Berasategi a Pedro Subijana.

A je ich viac, ktorí budú navždy nohami pevne priklincovaný v kuchyni, v novej, ctenej, obdivovanej a známej kuchyni po celom svete ale predovšetkým sú to najlepší kuchári na svete.

Nie je to náhoda, že Don Sebastián bol vybraný ako miesto, kde sa postavilo nové kuchárske centrum Basque Culinary Center, v ktorom sa nachádza aj fakulta Gastronómie vied a centrum výskumu a obnovy v stravovaní. Jeden z osobitných podnetov je aj ten, ktorý počíta s verejnou podporou inštitúcií a predovšetkým aj s podporou kuchárov. Je to jedna veľká neznáma, v ktorej ostávame v očakávaní.

Otázka pamäte vo varení

Práve som opísal, že táto nová kuchyňa s dnešnými kuchármi je oceňovaná na celom svete, ale jeden zo slávnych kuchárov, Hilario Arbelaitz zo Zuberoa v Oiartzun, si položil otázku pri jednej príležitosti, či baskickí kuchári sú známi vďaka tradičnej baskickej kuchyni, alebo vďaka tomu, čo nové do nej priniesli. Arbelaitz je, z môjho pohľadu, ten, ktorý sa pridáva toho, čo voláme pamäť výskumu, práve on skúma, či baskickí kuchári sú vážení ľuďmi z iných krajín, alebo či sú nimi vďaka novinkám, ktoré spomínal autor článku. Takže áno, veľa zaujímavých noviniek je práve ten správny správny vzťah k baskickej tradičnej kuchyni.

Avšak, nechceme nikoho priviesť do omylu. Nie je to nič viac ako názor, ale novinky nie sú vždy správne prijaté keď v otázkach jedla hovoríme iba o baskoch. Predpokladám, že toto isté by sa stalo na mieste iných kultúr, ale isté je, že tu veľa ľudí zatiaľ odporuje tomu, aby opustili tradičnú kuchyňu. Vždy keď navštívim nejakú reštauráciu, nasleduje opakovanie z potešenia toho, čo už je známe.

Ale prečo by sme si vždy mali vyberať medzi novou a tradičnou kuchyňou akoby jedna negovala tú druhú? A vynárajú sa ďalšie otázky: Aká by mala byť kuchyňa aby bola považovaná za tradičnú? Čo ju definuje? Ktorá je tá kuchyňa, ktorú sme videli celý život ako nemennú napriek tomu, že sa vyvíjala bez prestania, tá pred 300 rokmi, tá pred 400 ? To isté sa deje aj s novou. Čo je nová kuchyňa a čo nie? Všetko to čo je nové má nejakú hodnotu? Čo znamená stála kuchyňa? Skutočne existuje? Nikto si nepoloží túto otázku, kopírovanie z pamäti je hlavne v gastronómii. Ak je jeden chod, jedno jedlo, jedna chuť tak ho spoznáme cez chuť, lebo to identifikujeme, napríklad: má všetky predpoklady, ktoré máme radi. Keď nám pripravené jedlo poštekľí našu pamäť, musíme pozitívne ohodnotiť, to čo jeme. Vo veľkej miere, rozpoznať, je užívať si.

Možno práve preto sme potrební v kultúre a vo výchove v čase keď pristupujeme k novému: to čo je nepoznané, vyvoláva nepokoj. Je jasné, že v poslednej dobe sme rýchlo napreovali a že sa púšťame skoro do všetkého. Zvláštna výživa a rôzne exotické prípravy prejdú dnes našimi ústami. Informácie nás robia viac otvorenými: viem si predstaviť tvár, akú by nahodili moji starí rodičia, napríklad, keby som im naservíroval sushi. Alebo čo by si pomysleli o jedení žiabrov morských ježkov.

Chceme či nie, vždy budeme smerovať k hľadaniu našich základných spomienok, tie, ktoré nás formovali od detstva. Je niečo viac treska, fazuľa, hrášok ... vždy majú porovnateľné parametre, ako keby malo existovať veľa dogiem pre každé jedno z nich.

Ale je toto to správne, kuchynská pamäť? Alebo je to pamäť kuchyne? Je to niečo čo časom pretrváva?

Keď už sme prišli až do tohto bodu, spomínam si na jeden rozhovor s jedným skvelým kuchárom Andoni Luis Aduri. Pri jednej príležitosti, pri ktorej sme sa prechádzali stratený v jednom z našich rozhovorov, ma napadla myšlienka, že by sme mohli uzatvoriť to, čo sme navrhovali, teda, myslel som tým vytvoriť nejakú formulku, ktorú sme potrebovali pre tradičnú kuchyňu: „ Tradičná kuchyňa je tá, ktorú každý pozná. ”

Ani krátko, ani otravne, odpovedal Andoni: „ Tak moja pamäť takisto ako tvoja a ako každá iná, je plná makarónov s kečupom. A mal pravdu, pretože to bolo to, čo sme skoro všetci jedli, prinajmenšom, keď sme boli deti.

Táto anekdota slúži na ilustráciu toho, že otázky v oblasti jedenia nie sú ľahké na odpovedanie. Napríklad, čo je to nová kuchyňa? Poukazujeme tým možno na originálnu kuchyňu?

Zbožňujem frázu katalánca Ferrana Adriá, ktorú zvykne používať na to, čo je to originalita: „ Tvoríť nie je kopírovať. ” (Aj keď podľa toho, čo mi hovoria, prvý kto použil túto frázu bol francúz Jacques Maximin, ktorého Adrian veľmi obdivuje). Ale aby sme sa vrátili k otázke, je to možné? Je možné vymyslieť jedlo bez toho, aby sme nič nekopírovali, bez použitia postupov, tých ktorí boli pred nami?

Javí sa zrejماً odpoveď, že jeden zo spomínaných, Hilario Arbelaitz, dáva za odpoveď, keď sa ho opýtajú na zhrnutie nového jedla v jeho karte: „Neobsahuje nijaké jedlo, ktoré by prevýšilo to pred ním. To nové neslúži na nič, ak by nezlepšilo už to poznané. ”

A keď sme už dospeli do tohto bodu, neostáva už viac prostriedkov iba spomaliť rýchlosť aby sme mohli prehĺbiť reflexiu.

Tradičná baskická kuchyňa verzus nová kuchyňa autora

Je jasné, že tanier tresky alebo zeleniny na stole, sa podáva na zmiernenie hladu alebo apetítu. Je to prvá úloha kuchyne: vyživovať. Bez otravy. V týchto sa pohybovala ľudskosť až do nedávneho Západu a v tom istom pokračuje vo veľkej časti planéty, takže hladomor pokračuje. Rozumieme tým, že kuchár sa snaží pridať to, čo chýba: tuk, soľ, proteíny, hocičo. V oblastiach, ktoré sú sužované hladomom, najcennejšia slávnosť usporiadaná kuchárom je vtedy, keď uvarí niečo, za čím sa im najviac cnie: kúsok mäsa s ryžou a fazuľou, napríklad. Hody sú naviazané na niečo výnimočné, niečo chýbajúce a niečo nedosiahnuteľné alebo málo časté. Ale čo sa stane, keď zmizne hlad a akt jedenia sa zmení na záležitosť kultúrnejšiu a menej základnú?

Je to pažravosť, ktorú máme všetci v sebe. Je to zaručená cesta, ktorá sa spája s nutnosťou: s najlepším možným produktom a s najväčšou pozornosťou pri jeho príprave. Ale toto všetko unavuje. Ľudská bytosť potrebuje tieň aby mohla oceniť slnko, alebo zo svetla oceniť tieň, kto- čomu dáva prednosť. Priebežná a denná strava typu starodávnej kuchyne, vyvoláva potrebu utiecť od nej. Nikto by nemohol vydržať potešenie z jedla po týždni nepretržitého prejedania sa. Stolovník bude smerovať k strave menej ctenej, viac tmavšej, menej ochutenej, menej význačnej. Bude cítiť potrebu očistiť sa. Bude chcieť zabudnúť na potešenie z toho skvelého jedla, práve preto aby sa mohol vrátiť k jeho znovuobjaveniu počas niekoľkých nasledujúcich dní. Takže, viac ako stravu, stravník bude usilovať o to, aby sa znova stal tým, kým bol predtým. Vrátiť sa do toho bodu, v ktorom bol schopný túžby po jedle, ktoré už raz jedol a toto by bolo želanie jasné a skutočné. Táto otázka toľko konštatovaná v gastronómii sa premieta tiež v umení: v muzike, v maliarstve, v architektúre, v literatúre ... V týchto všetkých hrá pamäť hlavnú úlohu, ale opakovanie nie je dostačujúce. Vie si niekto predstaviť nejakého architekta, ktorý by stále opakoval to isté, čo už vytvorili jeho predchodcovia.? Musí vychádzať z toho, že chce vytvoriť nejaké potešenie. Preto existuje ďalšia kreatívna cesta vo varení: niečo nové, niečo originálne, niečo ešte nevidené. Kuchár, ktorý si o sebe myslí, že je tvorca, by sa nikdy neuspokojil s opakovaním a nasýti dušu kuchára. Bude hľadať nové cesty, niekedy nepochopené cez konzumovateľov niečím viac ako je hlad a pamäť. Keď Bach zkomponoval „Las variaciones de Golber“, ktorého s takým potešením dnes počúvame – veľa z jeho poslucháčov museli rozhodnúť, či tamtá nová hudba bola skutočne dobrá. Nevedeli či sa im páči, alebo nie.

Ďalší podobný prípad: architekt Oscar Niemeyer, napríklad dominuje ako priamy uhol, ale neguje sa svojim používaním a opakovaním sa. Uprednostňuje voľné a zmyselné krivky: „Krivky, ktoré nachádzam v horách mojej krajiny s riekami a v oblakoch na nebi a vo vlnách mora. ” Ale čo má spoločné oblak so stavbou? Zdá sa, že Niemeyer nie je iba umelec. Jasné že ovláda remeslo a je schopný zrekonštruovať priamy uhol, ale jeho práca zahŕňa o dosť viac. So stavbou usiluje o námety, predovšetkým tie skryté: nepokoje, emócie, prekvapenie, odlišnosti a poézia, veci, ktoré nie sú pripevnené na stĺpoch o rysovací trojuholník. Aj tak však existujú kuchári so životným zámerom. Kuchári, ktorí nasledujú iné smery vo výžive a opakované potešenie. Sú to kuchári ktorí, predovšetkým, poznajú dávnu kuchyňu, ale aj tak

chcú niečo viac. Ako Niemeyer alebo Bach, ako všetci angažovaní tvorcovia. Problém je ten, že rovnako ako architekt alebo ako muzikant, oni, kuchári, potrebujú ochotného konzumateľa, čo nie je vždy ľahké nájsť, predovšetkým ak on je ten, ktorý sa spája s jediným šéfom (pamäťou) v hodine zmiernenia návrhu. Ide o konzumateľa, ktorý jediný akceptuje dávnu cestu a uzatvára celý rozvoj jeho emóciami. V kuchyni, našťastie, tiež existuje niekto, kto sa zaoberá tým, aby vytvoril niečo, čo bude tradíciou zajtra, tradície, ktoré sa budú opakovať až do budúcnosti vďaka kuchárom, aby aj v nás zapálili kuchársky plamienok, ktorý je v každom z nás.

Cena zamestnania kuchár

Táto potreba obnovovania, vziať odvahu na nové návrhy je to, čo robili vznešení kuchári od polovice 70-tych rokov tak ako sme to spomínali predtým. Ale tým, že sa stali populárnymi a medializovanými hviezdami, sa často stretávajú s otázkami, na ktoré ani oni nevedia odpovedať a je to ako keby neboli len jednoduchými kuchármi, ale diabliami. Nehovoríme o filozofoch ani o správcoch ani o hercoch a ani o profesoroch ... aj keď niektorí by vedeli lepšie odpovedať na dané problémy ako nejaký odborník. Jedna z najčastejších zlomyselných otázok, ktoré kladú kuchárom na vyššej úrovni je: „ Ak bolo tvoje jedlo spred 10-tich rokov také skvelé, tak prečo sa už teraz neobjavuje v tvojom jedálnom lístku? “ Predtým sme hovorili niečo o tejto téme s architektom Niemeyerom a o neopakovaní sa stavieb. Niemeyer má však väčšie šťastie pri tejto otázke ako kuchári, keďže budova, ktorá ukazuje jeho umenie alebo zručnosť postavenia, je menej chvíľková ako to, čo vytvára kuchár – jedlo. A teda kuchárovo dielo, jedlo alebo gastronomická príprava je niečo určené k zániku a nepretrvateľné v čase.

Je to preto, že kuchári zakaždým pričuchnú viac k technike, bez ktorej sa nezaobídu – fotenie, písanie, kino, video ... aby spravili hmatateľný dôkaz o svojej práci. Každý kuchár, ktorý je oceňovaný, dnes už má zmes materiálov, spracované s väčším alebo menším šťastím, aby zachytili v čase svoju prácu keď potreba napredovať a poskytnúť novosť, spôsobuje, že sotva sú prítomní v budúcom roku alebo v nasledujúcej sezóne.

Táto chvíľková nutnosť, niečoho nenahraditeľného je predurčená k zániku a je to tiež to, čo stále spôsobuje napätie u konzumateľa a núti ho jeden aj druhý krát po zmene jedálneho lístka prísť do toho istého podniku, kde vie, čo mu kuchár ponúkne: ak by nejedol dnes ten istý výtvor, tak by ho už nejedol nikdy.

Pamäť a otázka trvanlivosti sú pokladané za základy toho, že sa prihovárajú v samotnom akte, aj bez toho aby sa pripojili k jedlu. Pamäť zasahuje bez pochyb do tvorenia, je základom formovania sa kuchára, ale jej dôsledky nemusia byť vždy poznateľné, očividnosť nemusí existovať alebo môže byť tak zložitá, že nie je viditeľná na prvý pohľad. V skutočnosti, niekedy kuchár skúša zakryť pôvod.

Toto všetko dokazuje, že keď súčasný kuchár ponúka vlastné dielo, ponúka niečo viac ako len jednoduché jedlo. Gastronomické jedlo na vysokej úrovni, je dnes druh, kde sa spájajú v rozličných proporciách prinajmenšom tri základné otázky: poznanie prírody, pamäť a novota ako vylepšenie niečoho už poznaného.

Je to predovšetkým v týchto troch základných pilieroch, ktorým sa aktuálne dáva súhlas pre kuchársku prácu definitívne vzdialenej od zamestnania najedenia sa. Dobrá gastronomická a kreatívna ponuka je v jednom zmysle, interpretáciou sveta, tak ako sú umelecké ponuky iného

rázu. Je to preto že, s častým výskytom si dávame otázku či kuchár je alebo nie je pravým umelcom. Ale ak je zlomyseľná otázka o zmiznutí jedla z minulej sezóny, existuje jedna ešte viac útočnejšia pre kuchárov: Ak je také dobré tvoje varenie prečo tvoje výtvary nie sú prispôsobené pre ľudí, prečo si tie jedlá nevaria doma? Iným spôsobom povedané: Prečo sa tvoja tvorba nezapája do kultúrneho dedičstva?

Už sme hovorili o tom, že kuchári nie sú filozofi a že sa často stretávajú s teoretickými otázkami a konkrétne s touto poslednou som videl kuchárov, ktorí sa obávali takýchto otázok, pretože pred nimi niet úniku. A pri zhrnutí ti povie: „Ale ja sa nezaobieram kultúrnym dedičstvom, ja som iba kuchár“. Ale je jasné, že sa podieľa na kultúrnom dedičstve, určite áno. Odkazujúc napríklad na pohyb novej baskickej kuchyne o ktorej sme si už niečo povedali. S výhovorkou, že iné jedlo (koláč, ryba na paprike ...), sotva preskočili ponuky od našich kuchárov z reštaurácii do domácností. Skoro nikto neopakuje doma obrovské jedlá od oného šéfkuchára a v prípade, že to urobia, výsledkom je, že to pôsobí ako niečo exotické v normálnej domácnosti. Takže kde ostáva kultúrny prínos kuchárov a ich kuchynských objavoch?

Často vidíme zúfalých baskických kuchárov a bez toho aby vedeli odpovedať na túto otázku. Myslia si, že tak ako veľkí spisovatelia alebo umelci ostávajú v spoločnom dedičstve, to ich nie je nič viac ako vôňa ľahko zabudnuteľná.

Keď sa javia takto, tak sa zdajú byť patetickí. Je to preto, že sa im kladie otázka všeobecná v rovnakom čase.

Bez obmedzovania v príprave jedál, dnes vidíme, že vplyv kuchárov v kultúrnom dedičstve je obrovský. Spôsoby porozumenia jedlu a kuchyne majú málo spoločné s napríklad s rokmi pred 25 rokov. A aby sme to nejakým spôsobom mohli povedať, kuchári sú hlavou kopije gastronomického napredovania. Vnútorne podstaty ako dočasnosť produktu, kuchyňa na trhu, rešpektovanie chutí, dôraz na varnú teplotu jedla a mnoho ďalších otázok sú potrebné.

Dnes už nikto nevarí doma tak ako sa varilo v minulosti. A to vďaka kuchárom, ktorí nás formovali v otázkach pravosti prírodného produktu, budúcich a sezónnych motívoch. Keby nebolo nich, dnes by sme pokračovali v jedení Cannard á l'orange počas celého mesiaca augusta – keď namiesto pomarančov, sú hojné slivky a kôstkové ovocie a pokračovali by sme s varením strukovín s ušami z prasaťa a so všetkou masťou, bez toho aby sme poznali chuť toho, čo sme uvarili.

Čo definuje baskickú kuchyňu?

Čo definuje baskickú kuchyňu? Čo je to baskické v kuchyni a čo tým nemôže byť a prečo?

Motív môže budiť dojem otázky bez dôležitosti, ale v momente stanovenia hraníc baskickej kuchyne tento motív už nie je tak jasný.

Ak sa to veľmi zjednoduší, jeden z aspektov odkazuje na miesto, kde je naša gastronómia (tu) a ďalší podmet (my). To znamená, že baskická kuchyňa je tá, ktorú robíme my a tu. Nie je to nič zlé, ale naozaj sa s týmto stotožňujeme? Kde ostáva, napríklad dôležitosť našich produktov?

Určite ste už niekedy počuli nejakého kuchára povedať: „Naša kuchyňa nemôže existovať bez našich skvelých výrobkov.“ To je jasné. V dôsledku chválime až po vysilenie našich najlepších výrobkov. Máme v každej oblasti bratstvá, takým spôsobom, že na deň príslušného svätého sa obliekame do plášťov, čiapok a transparentní a vychádzame do ulíc v procesiách za zvuku tamburín a bubnov. Niekedy sa zdáme byť viac hlučnými talianmi ako chmúrnymi baskami.

A ktorý robotník alebo pracujúci človek prijal viac chvál ako naši chovatelia, pastieri a rybári? Zdá sa, že bez nich by život baskov nemal nijaký zmysel ani výsledok.

Takže už máme Svätú Trojicu, ktorá uzatvára a definuje predstavu baskickej kuchyne: tu, my s našimi výrobkami. Výborne. Pokračujeme s hrou a prejdeme na kuchyňu. Ideme pripraviť pár jednoduchých jedál:

Prvé: Pečeň z kačky vykŕmenej v Olarizu, pripravenej na panvici, s troškou soli a s pyrė zo sliviek, ktoré sme ukradli v sade tety Jozefíny.

Druhé: dobrý kus nórskej tresky nakladanej v oleji. Cesnak nám priniesol bratranec, ktorý bol na Salamanke. Chceme tým povedať, že budeme pripravovať tresku na spôsob pilpil.

Máme už všetko pripravené. Oba chody sme pripravili my a pripravili sme ich tu.

Avšak jeden z nich napriek tomu, že obsahuje výrobky výlučne odtiaľto je v skutočnosti francúzska špecialita, zatiaľčo druhý chod so zahraničnými a privezenými produktmi nám ponúka ako výsledok tresku na spôsob pilpil.

Potom ako naše výrobky definujú našu kuchyňu, tiež stráca vzduch na niektorých miestach, prinajmenšom ak sa vzťahuje na určité miesto. A tak sa nedostávame do konfliktu s minulosťou a s pôvodom čisto našim.

Pri zhrnutí sa tak pýtaš: Ktoré z týchto jedál je viac baskické alebo viac naše? Je možné aby boli obe jedlá narovnať? V dnešných časoch tak všestranných vyznie tak trochu smiešne uzatvárať sa do *my*, ktoré výry vody po celom svete. Taktiež čo sa týka baskickej kultúry, mali by sme si povedať určite niečo o baskických kuchyniach, pretože aký súvis má kuchyňa z pobrežia a kuchyňa z vnútrozemia?

Stretávame sa s rôznymi kuchyňami, ktoré záležia od polohy, kde sa nachádzajú. Na planine, na juhu, kde je hospodárstvo typické svojou suchosťou sa varí úplne inak ako na severe, kde je oblasť bohatá na vlhkosť.

Najznámejšia kuchyňa z našich kuchýň, ktorá sa praktizuje aj na vysokej úrovni, je kuchyňa z pobrežia spájaná s rybami. Ale tiež tu môžeme nájsť veľké odlišnosti medzi tým, čo sa varí v Gipuzkoa a tým, čo majú radi v Bizkaia.

V oblastiach Donostia – San Sebastian, čo je oblasť, kde sa koncentruje najviac kuchárov a je to baskická oblasť. Tu sa stretávame s kuchyňou, kde chuť je tým hlavným, aby odmenila spôsoby prípravy. Vystačíme si s tým ako sa pripravujú ryby ako medúzy, ančovičky aby sme to zistili. Ťažko sa zaobchádza s potravinami, stráži sa ich čerstvosť aby sa nerozšírila ani neskryla chuť výrobku. Ochutnáva jemné, slabé, sotva vnímateľné. Silné chute sa nechávajú pre iné príležitosti, ako sú napríklad udeniny a syry ale nie pre veľké menu zo San Sebastiánu

a z jej okolia. To isté sa deje so strukovinami a zeleninou. Najlepší príklad vidíme na *slzičke hrášku*, je to drahý a vzácny výrobok, že je ďaleko od ponúknutia intenzívnej chute a zbiera sa ešte predtým ako dozrie dosladka čo je typické pre hrášok a ponúka sa ako poklad ťažko spracovateľný a so skoro chýbajúcou chuťou, ktorý sa musí jesť s veľkou pozornosťou aby sa mohol vychutnať v celej jeho intenzite. Je to druh, ktorého je veľmi málo a málokedy sa objavuje.

Albert Adriá, mladší brat Ferrana a tiež významný kuchár, mi hovoril o jednej pre neho ťažko pochopiteľnej situácii, takú chuť, ktorú prejavujeme pri jedení hrášku, ktorý skoro ani nemá chuť. Vyhlásil, že je škoda, keď výrobku nedáme šancu aby sa ukázal v celej svojej kráse. On má radšej hrášok, ktorý je viac chutný ako tie, ktoré nás pobláznili a za ktoré platíme takú cenu, skoro ako by to bol kaviár.

Pečienka v dedinách na pobreží ako Orío a Getaria, sa prevádzkuje bez pridania bylín do rýb, ktoré sa pripravujú na ohni. S pridaním trošky octu, cesnaku a petržlenu, keď je to už skoro hotové. Ide o to, aby sa spravil rôsol z rybieho mäsa a získali všetky jeho textúry vrátane oddelenia ich od kostí, je to umenie, ktoré nie je vhodné pre všetkých. V tradičnej kuchyni kráľom medzi mäsom je rezeň, len troška opečený aby sa dosiahla teplota vo vnútri mäsa a obalený je v troške soli. Nič viac.

V Bilbao a Bizkaia uprednostňujú ryby s výraznými chuťami ako sardinky a tresky. Používa sa pikantná paprička aby sa zvýraznila chuť a spoja to všetko s omáčkou s troškou octu o ktorej si povieme viac neskôr. Výrobky z rýb a mäsa, všetko dobre okorenené, môžeme nájsť v šaláte z avokáda. V minulosti to bol náš najcennejší recept: la vizcaína.

A ako sme už hovorili, smerom viac na juh je tip kuchyne viac suchší, používa sa viac rozmarínu a medovky s veľkými grilovačkami z dreva. S krabmi, zverinou a rakmi z riek.

A viac na sever od rieky Bidasoa, ktorá nás rozdeľuje na dve časti, na francúzskej časti nášho teritória by sme mali hovoriť o nedostačujúcej kuchyni kvôli hotovým výrobkom. Čo sa týka rýb, tak tie pripravujú na spôsob baskickej kuchyne, ale výsledok je dosť ovplyvnený francúzskou kuchyňou, predovšetkým *landesa*, *foies*, *kačacinou*, *husacinou* a *mušľami*, pričom tieto v severnej časti len začíname spoznávať. Je to jediné miesto, kde naša kuchyňa používa maslo namiesto oleja a tiež krém sa zamieňa za mlieko.

Zmiznutím politickej hranice v Európe jazyky a hlavne rieka naliehajú na rozlišovaní územia a ľudí, tak ako kultúrne aj gastronomicky. Pre baska z juhu je nepredstaviteľné aby napríklad, ukončil večer s *repás so syrom a šalátom*, čo je úplne normálne pre ľudí zo severu. Exotika sa nie vždy nachádza tak ďaleko, stačí ak si popýtate koláč na jednej aj druhej strane hranice, aby ste videli odlišnosť v tom, že bohatstvo a odlišnosť sú jednoduché rozdiely.

Teraz, keď už hovoríme o rozdieloch, nemôžeme zabudnúť na hlavnú ochutnávaciu hranicu, ktorá oddeľuje našu kuchyňu ako sever od juhu. Ide o voľbu tuku, ktorý sa používa pri varení: varíme s maslom alebo s olivovým olejom? V tomto prípade neexistujú presné odhady. Od San Juan de Luz sa úplne mení vôňa kuchýň.

Ale vráťme sa k tomu, čo nás dostalo až sem:

Ako by sme mohli definovať pojem tak rozsiahly ako je baskická kuchyňa?

Bez toho aby sme chceli vyvodit' nevhodné výsledky, môžeme vás uistiť, že otázka baskičtiny v kuchyni je viac obchodná. Tým chceme povedať, že všetko čo sme si predtým ukázali, označuje bez pochyb našu kulinársku identitu: tradícia, výrobky, spôsob varenia ... Avšak toto všetko slúži tiež aj na poukázanie hociktorej inej kuchyne na svete. Ako teda vysvetlíme niekomu, kto nás nepozná, čo je to, čo nás odlišuje? Môžeme trvať napríklad na tom, čo sme už povedali. Teda to, že v častých prípadoch našich pripravených jedál sme veľmi priateľskí s koreninami, ktoré oceňujeme viac ako chuť. Tiež, že sa naša kuchyňa zaobchádza bez omáčok, ktoré by boli príliš komplikované a že nepoužíva bylinky vo veľkých množstvách. Všetky naše jedlá by sa dali pripraviť z výrobkov, ktoré sa až na malé výnimky často opakujú: cibuľa, cesnak, petržlen, paprika ... a stačí s vymenúvaním.

Keď hovoríme o probléme, ja som to počul prvý krát od Juana Mari Arzak: „Jediné čo nás odlišuje od zvyšku sveta sú štyri omáčky“. A úplne v ním s týmto súhlasím. Skoro všetko čo máme v našej kuchyni je to isté čo môžeme nájsť aj v iných častiach sveta. Ale existujú štyri omáčky ktoré sú iba naše. Štyri omáčky, štyri farby, ktoré sú jedinečné: červená omáčka, zelená omáčka, biela omáčka a čierna omáčka.

Celý svet nakreslený štyrmi farbami

Vďaka viacerým cestám, ktoré by ktokoľvek absolvoval po rôznych kuchyniach nikde by nenašiel tieto omáčky. A s nimi môžeme počítat' to ako rozumieme prírode a svetu samému.

Vieme, že je to veľmi zjednodušené, že iba tieto štyri omáčky odlišujú baskickú kuchyňu od iných na svete. Istotne je nezmysel teoretizovat' všetko čo sa toho týka, ale jedno je jasné, že nikde inde na svete nenájdeme kuchyňu, v ktorej by sa spomínané omáčky vyskytovali.

Červená omáčka, je omáčka s cibuľou ako základ, ale jej „duša“ je v údenej paprike. Sme schopní tráviť čas nášho života tým, že budeme hovorit' o tom, či táto omáčka má alebo nemá obsahovat' paradajky, takže každý podľa toho, ako má chuť. Tiež sa môže diskutovat' o tom či sa má pripravovat' so živočíšnych tukov alebo rastlinných ... ale toto nie je miesto na ich rozoberanie. Nech si každý nájde to, čo mu chutí. My si vystačíme s tým, že poskytneme spôsob prípravy, v tomto prípade bez paradajok, avšak nenahneváme sa ak nás niekto pozve skúsiť jeho omáčku.

Recept na červenú omáčku

½ kg bielej cibule nakrájanú na tenké plátky
½ kg červenej cibule nakrájanú na tenké plátky
3 strúčiky cesnaku
3 zrnká čierneho korenia
12 lyžíc olivového oleja
1 kúsok šunky
1 kúsok petržlenovej vňate
18 údených papriek

Na jednu stranu si poukladáme všetky prísady s paprikami v nejakom krásnom hrnci a postavíme ich na mierny oheň, aby sa začali jemne varit' počas troch hodín. Alebo viac. Musí to byť veľmi tmavé a zelenina prakticky rozvarená.

Okrem toho vytiahneme stopku papriky a odstránime jadierka. Poukladáme ich do hrnca a zalejeme ich vodou a postavíme na mierny oheň a privedieme do varu. Keď voda zovrie, vyžmýkame ich a znova zalejeme vodou a znova necháme zovrieť. Toto opakujeme 3x. Necháme ich hriať sa a s pomocou lyžičky vytiahneme dužinu papriky a oddelíme ju od kože (jasné, že v modernom živote si už môžeme kúpiť túto dužinu v konzerve, ale ak hovoríme o klasickej omáčke, nie je to dobrý nápad).

Keď už máme zeleninu pripravenú, pridáme petržlenovú vňať a dužinu z papriky a premiešame. Pridáme kúsky šunky a pretlačíme omáčku cez pretlakovač alebo pomixujeme alebo prejdeme cez sitko. Ak je to potrebné a ostáva hustá zmes, tak ju zmiešame s trochou vody, aby ostala pekne hladká. Pridáme troška soli. Už máme odskúšané, že soľ nepridávame na začiatku, pretože šunka je dosť slaná. Ak nepridávame slanú šunku tak vtedy pridáme troška soli. Sú ľudia, ktorí na konci pridávajú aj keksik Maria do omáčky, predtým ako ju podrvia aby sa spojila s omáčkou, ale nie je to nutné. S touto omáčkou môžeme pripravovať tresku, kraby, uvariť teľacinu alebo namočiť do nej bravčové.

Ak niekoho zaujíma história tejto omáčky, tak určite odporúčam knihu od José Angel Iturbe – Biskajská omáčka. Iturbe sa rozhodol nájsť všetok materiál, ktorý existuje o tejto omáčke a pravda je taká, že si ani nedokážete predstaviť množstvo pokrmov, ktoré sa pripravujú s touto omáčkou v mnohých krajinách.

V jeho knihe zahŕňa recepty od nebohého Genaro Pildain, mýtického baskického kuchára, ktorého sme mali to šťastie spoznať. Na rozdiel od toho čo sme tu napísali, Pildain zvykol do omáčky pridať niekoľko lyžíc paradajkovej omáčky a tiež jednu lyžicu masla aby sa omáčka pekne leskla. Verím v to, že spomienka na túto omáčku bude pre mňa aj po 25 rokoch hlavným základom pre baskickú omáčku.

Zelená omáčka z petržlenu je určite najpoužívanejšia omáčka, ktorú v našich kuchyniach používame na prípravu skoro so všetkými rybami, až na pár výnimiek ju môžeme pripraviť aj so zemiakmi, so zeleninou ale tiež aj s mäsom.

Zelená omáčka v posledných rokoch prežíva rozvoj, ktorý nikto nespomína. Pred niekoľko málo rokov smerovanie omáčky spočívalo v tom, dať jej chuť a stavbu, pretože sama o sebe je slabá. Pridávala sa múka na zahustenie a pre chuť sa pridávalo nejaké miestne víno. Ryba sa začala variť na oleji a o dosť neskôr sa pridávala voda.

V dnešných časoch sa veci dosť zmenili, smerovanie je opačné. Predovšetkým medzi známymi kuchármi. Už sa neusilujú o hustú omáčku so silnou chuťou, je to presne naopak: omáčka ľahká, s troškou múky na zahustenie a aby neprekryla chuťou kvalitu ryby. Je iba dovolená vôňa z práve nasekanej petržlenovej vňate.

Najlepšie na pochopenie toho čo hovoríme o tomto dotaze, čo sa týka naprekrytia chute ryby by bola, ak by sme túto omáčku pripravovali s treskou.

Ak sa však sústredíme v čase jedenia na chuť alebo na vôňu vďaka kúskom jej bieleho mäsa, jedinýkrát keď ju uvaríme, budeme vedieť ako ju pripravovať tak, aby bola ani surová ani prevarená. Jediná minúta varenia navyše môže mať katastrofálne následky. Určite sa nájde

niekto, kto by chcel o tom s nami diskutovať, pretože v jedení je všetko diskutabilné, takže vo veci tresky v zelenej omáčke – je to pre mňa to najlepšie z baskickej kuchyne.

Treska v zelenej omáčke
4x 200g kúsky tresky bez kostí
2 strúčiky cesnaku
5 lyžíc olivového oleja
1 štipka múky
Nasekaný petržlen
¼ vody
Soľ

Okoreniť s troškou predstihu (pol hodiny) kúsky tresky aby sa soľ dobre vpila. Dáme do nízkej a širokej panvice olej s cesnakom. Keď začne „tancovať“ pridáme trošku múky, chvíľku povaríme bez toho aby chytil farbu. Potom pridáme vývar z ryby alebo vodu a necháme vriieť asi minútu. Položíme rybu na omáčku šupinami nahor. Máme to na miernom ohni také 4 minúty, pohybujeme kývaním panvicou. Otočíme rybu naopak tak aby sa neroztrhla koža a necháme variť ďalšie dve minúty. Dôležité je aby sme to varili na miernom ohni a aby sme hýbali panvicou. Poprášime to nasekaným petržlenom. Odstavíme z ohňa a omáčku pomiešame. Troška osolíme ak je to potrebné a podávame.

Biela omáčka

Je taká, ktorú získame z nakladaného cesnaku a neosolenej tresky v olivovom oleji, aj keď sa tiež môže pripravovať z iných rýb. Pre veľa ľudí je to najvýznamnejšie jedlo baskickej kuchyne, aj keď ako tomu ja rozumiem – je to jeden z mojich najobľúbenejších jedál na svete – nie je žiadna výnimka, že v baskickej kuchyni neexistuje žiadne iné, ktoré by potrebovalo toľko oleja. Hovoríme, že viac ako významné jedlo, je treska na tejto bielej omáčke skvelá a že chutí gurmánom na celom svete.

Treska na bielej omáčke
4 plátky tresky rozštvrtenej na 250g, dobre vysušené
Olivový olej na zaliatie plátkov
8 strúčikov cesnaku

Na panvici do ktorej sa zmestia všetky kúsky tresky rozlejeme olej a strúčiky cesnaku (aj štipľavú papriku), necháme vriieť na miernom ohni až dotedy kým nevidíme, že cesnak sa zafarbuje. Na malom ohni necháme 30 minút. Vyžmýkame ich a odložíme ale olej necháme na panvici. S letným olejom vložíme znova kúsky tresky s kožou nahor a necháme aby povreli na veľmi jemnom ohni asi 8 minút. Potom odložíme panvicu z ohňa.

Vyžmýkaná treska sa potom znova veľmi jemne poukladá do tej istej panvice, ale už iba s troškou oleja. Postavíme na mierny oheň a hýbeme ňou tak, aby sliz z ryby sa zmieša s olejom a vytvorí žltú omáčku. Keď sa takto stane, pridávame letný olej, tak aby sa postupne spájal s omáčkou. Omáčka sa musí spojiť. Poukladáme okolo kúskov tresky cesnak a podávame.

Čierna omáčka z atramentu z čipirónov

Dostávame sa k poslednej farbe, čiernej, s jedlom, ktoré vždy vypadá ako exotické pre tých, ktorí nás navštívia. Jasný je to, že existuje len málo čiernych pokrmov v svetových kuchyniach a že už sme videli veľa priateľov, ktorí mali zhnusenú tvár, keď sme im toto jedlo naservírovali.

Jasný je, že vo svojom základe má veľa cibule a pretlak z paradajok, ktoré tvoria základ a dominujú v tomto jedle, ale nakoniec, keď sa spoja s atramentom z hlavonožcov, všetko sa zmení a je to práve čierna, ktorá sa presadzuje.

Už by to ani inak nemohlo byť, aby sa nediskutovalo o tom, ktorý je lepší čipirón, alebo lepší recept ako pripraviť toto jedlo. Sú takí, ktorí hovoria, že čipirón musí byť len na zahryzutie, iní, že by nemal byť väčší ako palec. V tomto prípade tiež poviem svoj názor a to taký, že už som jedol vynikajúce maličké čipiróny a tiež čipiróny, ktoré boli dosť veľké a tiež boli skvelé. Dôležitejšia je čerstvosť a spôsob lovenia a zvyšok je už nepodstatný.

Nie je nič lepšie ako si ísť sám po čipiróny, ale medzi najhoršie veci modernej doby patrí to, že nás pripútava k počítačom. Ale aby som sa vrátil k tomu, čo mne chutí, sú to čipiróny väčšej veľkosti, ktoré sa jedia ako obrázky. Zdá sa mi, že majú viac mäsa ako tie malé, ktoré zvyčajne ostávajú nedotknuté. Ale pre chuť sú tu farby.

A keď už hovoríme o farbách, tak aj receptov a trikov je veľa. Ja tu odpíšem recept, ktorý ja sám používam doma, ale uvedomujem si, že nepoznám nikoho kto by používal tlakový hrniec na prípravu čipirónov. Ale mám kamaráta, ktorý po vyskúšaní mojich čipirónov ich začal pripravovať týmto spôsobom.

Čipiróny v ich farbe (rýchly spôsob)

2kg čipirónov, očistené

6 pažitok

3 polievkové lyžice olivového oleja

1 pohár suchého bieleho vína

10 lyžíc paradajkovej omáčky

½ horúcej vody

2 lyžice strúhaného chleba

Soľ

Troška keksíku

Očistíme si čipiróny a máme na pamäti aby sme nepretrhli tašky s atramentom, ktoré uložíme v pohári s teplou vodou. Oddelíme chápadlá, ktoré potom rozdelíme na veľké kúsky na rovnaké ako telíčko, ktoré sme očistili od kože, ktorá ich zahaľuje.

Do tlakového hrnca s olivovým olejom dáme pažitku a varíme kým nezačneme cítiť vôňu. Potom pridáme čipiróny a necháme variť niekoľko 5 minút na miernom ohni a premiešavame lyžicou. Pridáme chlieb alebo toust, víno, paradajky a atrament pre farbu. Okoreníme.

Zavrieme hrniec a necháme aby sa paril niekoľko minút. Vypneme a necháme bez toho aby sme zodvihli pokrývku až dotedy kým neprejde tlak. Otvoríme hrniec a vyskúšame omáčku. Tiež skúsime či je omáčka dosť slaná a opravíme to, čo chýba či už viac vody ak je veľmi hustá, viac soli ak je bez chuti atď. Necháme hrniec na ohni bez pokrievky asi 5 minút alebo

ich dáme do iného hrnca a je to. Čipiróny môžeme podávať s vypráženým chlebom alebo s bielou ryžou.

Na záver

Ako raz niekto povedal, vieme iba to, že nevieme nič. To znamená, že neexistuje správny spôsob ako určiť, ktoré sú všetky činitele, ktoré formujú to, čo sa volá baskická kuchyňa. Náš zámer namaľovať všetko s jedinými štyrmi farbami sa môže zdať iba približný a dokonca umelý, ale je skoro nemožné opísať celú skvelú kuchyňu plnú zmien a odtieňov ako je tá naša.

Bez pochyb ide o veľmi obširnú otázku, na ktorú vplýva mnoho aspektov v sporoch: pamäť, produkt, zvyky, podnebie ... A navyše o baskickej kuchyni nemôžeme hovoriť ako o úplnom a hotovom probléme. Varíme každý deň a stále sa vyvíjame. Problém je zmysel a základ toho vývoja. Bez toho aby sme poznali vedu, antická intuícia nám ukazuje kedy varíme sami pre seba a kedy pre iných. Vlastná schopnosť pre stotožnenie nám hovorí kedy jedlo ostane dlho medzi nami alebo je to iba chvíľková záležitosť. Ide o našu vplyvnú kultúrnu súčasť, ktorá nám tiež dovoľuje identifikovať to dobré, čo majú iné kuchyne. Bez toho aby sme sa uzavreli iba do tej našej, vieme si zobrať to dobré z iných kuchýň: dobrú rybu, neobvyčajné mäso alebo chutnú zeleninu, ktoré vždy budú ctené v našich chuťových bunkách.

Ale vieme, že špeciálne jedlá nie sú veľmi pre nás. Že nám nechutia až tak aromatické bylinky ani omáčky, ktoré všetko zakryjú. Že ryba musí byť čerstvá a mäso nemôže byť nejaká zmeska, že nadbytok hocičoho nie je viac ako hovorí jeho meno: nadbytok ...

Sme na takom bode, že v najväčších reštauráciach sveta sa dnes prevádzkuje tie isté predvojové jedlá, ktoré nám všetci kuchári chcú ponúknuť ako to najlepšie a najdrahšie s nebezpečenstvom, že všetci skončia s tým, že budú ponúkať to isté a že súvis s miestom a tradíciou zmizne. Jeme prakticky to isté v Sidney ako v Paríži, Londýne, Bilbao alebo v Chicago ...

Sú to nástrahy sveta, ktorý je čoraz menší. Všetko sa nám ponúka na dlani a v hociktorom ročnom období. Ale to čo sa zdá byť napredovaním, často na to musíme dávať pozor, aby sa to nezmenilo na opačné. Nie je skoro žiadna vzdialenosť medzi kontinentami ani medzi kultúrami a medzi trhmi. Približujeme sa k sezónnym rozdielom, najímame si lietadlá a dovážame to, čo považujeme za potrebné. Vrátime sa k tomu, že budeme jesť kačku na pomarančoch v lete, pretože teraz jeme špargle a paradajky dovážané od neviem kadiaľ celý rok. Vyprázdňujeme naše moria a vysušame iné, opúšťame naše drahé stádo dobytky a hľadáme čo najlacnejšie mäso. Nakoniec sme časť sveta, ktorá napreduje ...

Ale aby si nás nikto nepomýlil. Ceníme si a sme vďačný za cudzie ponuky, že nás nikto nevolá reagovateľmi, pretože nehovoríme o hraniciach alebo o vkladoch. Máme radi niečo nové a niečo odlišné, sme otvorení a všetko čo je dobré, chceme. Okrem toho nič neriskujeme pretože vieme, našťastie, že vpády, ktoré robíme do iných kuchýň, nie sú nič viac ako jednoduché zastávky po ceste za napredovaním za našim pôžitkom tak osobitným a tak našim.

Dreveňáková Veronika

UČO: 415969