

Zurrurutuna

Ingredientes (4 personas)

Tiempo de cocción. 30 minutos

- 300 g de bacalao
- 250 g de patatas
- 200 g de pan
- 1 cabeza de ajo
- aceite de oliva

Popularmente la zurrurutuna se puede definir como un guiso primo hermano del marmitako o como una sopa de ajo a la que se ha incorporado bacalao desmigado. Nuestra receta está tomada directamente del libro de Juan José Lapitz «La cocina vasca, sus recetas básicas» y se acerca más a la primera definición popular.

El nombre onomatopéyico de zurrurutuna puede tener su origen en el verbo zurrupatu (sorber o chupar en euskera), por el ruido que se hace al tomarla.

Un plato muy apropiado para su consumo en otoño e invierno ya que además de para calentarnos, es muy apropiado para hidratarnos. La zurrurutuna y la sopa de ajo son platos «medicinales» para recuperarse de los excesos de alguna noche bien «regada».

Al contrario que en el marmitako, la zurrurutuna en lugar de bonito en la fórmula requiere el concurso del bacalao. Hay zonas del país en que se guisa con pan (receta primitiva) y en otras con patatas y testimoniales rebanadas de pan.

Elaboración

Tome un trozo de bacalao y desmenúzelo. Después de hecho esto mézalo en agua agitándolo y exprimiéndolo varias veces para desalarlo. Después retira el bacalao desmenuzado extrujándolo todo lo posible para conseguir se quede lo más seco posible. Ahora en una cazuela de barro ponga aceite y fría en él un ajo. Antes que tome color le añade el bacalao y unas patatas cortadas

en cuadros más finos. Deje que se frían un poco. Ahora le agrega el agua hirviendo suficiente para que quede el guiso caldoso. Añádale unos pedazos de pan cortados para sopa y se sirve después de un pequeño hervor.

Referencia

Lapitz Mendia JJ. La cocina vasca. Sus recetas básicas. Ed. Txertoa 1989.

Mondeju-mondeju zopak (Mondejo-sopas de mondejo)

Ingredientes

- Puerro (parte blanca)
- Zanahoria
- Sebo
- Huevos

Mondeju, mondejo en español. El Diccionario Gastronómico de la Cofradía Vasca de Gastronomía lo define como «Cierta embutido de carnes, grasa, etc. de oveja. Son celebres los del Goierri, que son «blancos», cuando no entra la sangre en su composición y «negros» cuando sí».

Aunque la definición hace referencia al Goierri, la localidad más asociada al mondeju es, sin duda, Zaldibia, sede de la Asociación Cultural «Ardiki» y localidad en la que esta asociación organiza desde 1994 el «Ardiki Eguna». Esta jornada que se celebra el último domingo de octubre, está dedicada a la exaltación del pastoreo en todos sus aspectos (mondeju, queso, lino, lana... y se desarrolla un concurso de mondejus).

Desde muchos años antes, el ayuntamiento de Zaldibia ofrecía a degustar pintxos de mondeju a vecinos y visitantes con motivo de la festividad de Santa Fé (6 de octubre).



En Euskal Herria el pastoreo comenzó a desarrollarse hacia el año 2.500 a. C., gracias en parte a la riqueza de pastos que ofrecían nuestros montes. Desde siempre Zaldibia ha estado estrechamente vinculada al mundo pastoril, formando parte desde su inicio en la mancomunidad Enerio-Aralar (fundada en noviembre de 1409).

El mondeju, la receta, es el fruto de siglos de historia pastoril y de preparación transmitida de generación en generación, así como incluido en la memoria gustativa de su región. Antiguamente resultaba un plato fuerte, apto solo para estómagos privilegiados. Con las nuevas técnicas de cocina y siguiendo algunas pautas sencillas, resulta muy agradable y nos lleva directamente al ambiente de las bordas de los pastores.

Prueba evidente de la antigüedad y rusticidad de la preparación la encontramos al observar los ingredientes básicos que la componen: puerro, sebo de oveja, zanahorias, huevos. Claramente se trata de productos que el pastor tenía en su huerta y gallinero.

Inicialmente los mondejus se consumían en los caserios, se daba mucho auto-consumo. Hacia aproximadamente los años 50 o 60 del siglo pasado los restaurantes Arotzenea y Arrese de Zaldibia comenzaron a ofrecerlos a sus clientes. Hasta ese momento no se habían considerado como aptos para ser ofrecidos en un establecimiento. El menú típico estaba constituido por: sopa de mondeju, mondeju y cordero.

Transcribo las instrucciones recibidas por Miguel Mari Irastorza de la Asociación Cultural «Ardiki» de Zaldibia.

Elaboración

Picamos muy finamente la parte blanca de los puerros, la zanahoria, el sebo y los pasamos por la sartén a fuego suave. La proporción es de dos kilos de puerro por cada un kg sebo. Es importante hacer bien la verdura, en caso contrario los mondejus resultarán fuertes.

Dejamos enfriar, mezclamos con huevo y añadimos un poco de pimienta, sebo y pimienta. Removemos bien y rellenamos los intestinos de cordero (mucho mejor que la tripa sintética).

Hacemos unos agujeros en los mondejus y los cocemos en agua, sin que hiervan.

La influencia del saber hacer en estos sencillos pasos es muy importante. La mano del cocinero marca mucho la calidad final del producto obtenido. En esta línea podemos decir que en las últimas décadas se han dado grandes avances en la manipulación.

Variantes

Preparación del mondeju negro

Francamente se trata de una preparación muy minoritaria y de menor reputación que el mondeju blanco.

Esta variedad se realiza sin el huevo ni las verduras.

Se fermenta la sangre de oveja y a continuación se sigue el mismo procedimiento que el mondeju blanco *Mondeju zopak (sopas de mondejo)*

Según Euskaltzaindia (Academia de la Lengua Vasca), las mondeju-zopa-s son aquellas «sopas hechas en el caldo de cocción de los mondejus». Como muchos platos tradicionales son fruto del aprovechamiento de los subproductos originados en otra preparación. Nuestros antepasados solo tiraban las cosas cuando no había más remedio, ya podríamos seguir su ejemplo, mejor nos iría.

En este caldo incorporamos la parte verde de los puerros, un par de zanahorias, callos de cordero, una cabeza de cordero y un poco de sebo. Dejamos cocer una hora.

Colamos todo. Para suavizar el caldo de cocción de los mondejus, es aconsejable dejar que se enfríe y posteriormente, retirar la capa blanca de grasa que se forme.

Una vez hecha esta operación, calentamos el caldo «suavizado», metemos en la cazuela unas rebanadas de pan y las sacamos cuando estén bien empapadas. Ya tenemos nuestras mondeju-zopa-s.

Buskantzas

Ingredientes

- 2,5 litros de sangre descuajada
- 2 kilos de grasa muy picada de la riñonada y peritoneo
- 6 kilos de cebollas, no dulces
- 18 hermosos puerros (solo la parte blanca)
- 6 guindillas picantes muy picadas
- 1 paleta de calvillo, tostado y pulverizado
- 1 paleta de anís tostado y molido
- 3 paletas de pimienta negra molida
- 3 paletas de orégano tostado y pulverizado
- 1 paleta de canela molida
- Sal a discreción

Los hábitos alimentarios de las sociedades se forman como consecuencia de los recursos que disponen para nutrirse y los gustos técnicas que conozcan para elaborarlos. Aunque a muchos pueda sorprender, hemos consumido y consumimos alimentos que en la mentalidad actual pueden sorprender. Uno de estos alimentos es la sangre de los alimentos. Paradójicamente, el consumo de alimentos a base de sangre se ha dado especialmente en épocas de prosperidad.

Generalmente se consume en forma de morcillas ya sean de oveja o cerdo, en revuelto con tripas y huevos y como complemento en la preparación de la liebre.

Parece ser, que estos embutidos de sangre son originarios de Asiria y que en Europa se introdujeron a través de los fenicios. En documentos medievales son frecuentes las citas sobre las morcillas.

El Dr. Joubert da una fórmula de confección de morcillas en Francia durante el siglo XVI. Además de la sangre intervenían como aromáticos, el tomillo, el hinojo, la mejorana, el perejil, el hisopo y varias otras plantas aromáticas a excepción de la ajedrea. Esta nos se empleaba por considerar que su adicción impediría la coagulación de la sangre, pues en fresco se empleaba para disolver trombos que se originan en las venas.

En nuestro país no solamente cada región o cada zona tiene su propia confección, cada pueblo y cada familia guarda celosamente fórmulas tradicionales.

En Navarra y Álava se emplea el arroz como relleno y complemento de la grasa y la sangre, mientras que en Guipuzcoa y parte de Vizcaya este complemento es de puerro y cebolla muy cocidos.

Generalmente las morcillas que se consumen suelen ser de sangre y grasa de cerdo y se llaman en vasco «odolki» u «odoleste». Las de sangre y grasa de oveja muy populares en «Goierri» se llaman «buskantzas». Estas son más fuertes pero más sabrosas que las de cerdo.

Seguida daremos la fórmula que enseñó al ilustre gastrónomo José María Busca Isusi su tía Juana Busca Sagastizabal y que por lo menos en ciento cincuenta años no ha tenido la menor modificación.

En conformidad a la bases del Concurso de buskantzas de Zumarraga, que describiremos más adelante, ésta es una morcilla hecha con sangre y sebo de oveja, con cebolla, acompañada de otras verduras, entre las que se incluyen el puerro y la adicción de hierbas aromáticas. Se admite la adicción de sangre de vacuno en sustitución o mezcla con la de oveja.

Siguiendo con cuidado esta fórmula puede garantizarse no solamente la excelencia del plato sino también su digestibilidad. A estos embutidos suele achacarse lo difícil que son para digerir. Ello puede atribuirse a la grasa o al relleno, ya que la grasa cocida se difiere muy bien. Si el embutido no tiene grasa en demasía y es de ganado joven, un estómago normal puede digerir sin dificultad. A mi entender lo indigesto de las «buskantzas» se debe más a la cebolla y los puerros, si se introducen poco cocidos y entonces sean muy indigestos.

Para mí, en un adecuado cocimiento de los puerros y cebollas reside el éxito de las morcillas o «buskantzas».

En primer lugar hay que procurar que la res sea joven y bien cebada. El carnero capado de dos años y bien gordo es ideal, pues aparte de la grasa y sangre de primera calidad, nos proporcionará una carne de calidad única para preparaciones posteriores. Las ovejas jóvenes estériles, son también excelentes.

La medida «paleta», se refiere a la cantidad mínima de cada especie suele venderse en el mercado.





Fuente: Comic elaborado por el Ayuntamiento de Zumarraga.

Elaboración

a) Las cebollas y puerros muy finamente picados se cuecen suavemente durante unas diez horas junto con un poco de grasa de res. A medida que la grasa se va calentado, las cebollas y puerros desprenden el agua de vegetación y en ella se va cocinando.

Si se hace subir mucho la temperatura los abundantes azúcares de la cebolla pueden caramelizarse e incluso carbonizarse, cosa que debe evitarse.

Después de esta cocción la masa debe quedar como un puré espeso de color pardo claro.

b) En una vasija aparte se mezcla la grasa finamente picada con la sangre. La mezcla debe ser muy íntima. A continuación se añade el puré de cebollas y puerros y vuelve a mezclarse. Conviene hacer estas mezclas en vasija de barro rodeada de un baño de agua templada. De lo contrario la grasa muy dura y se mezcla mal.

c) Concluida esta operación se añaden las especias y se vuelve a mezclar para distribuir las uniformemente.

d) Se embute en intestinos y panzas y se escaldan hasta que el conjunto quede bien cuajado.

e) Se prepara un caldo con puerros y un poco de grasa fresca y se cuecen media hora a hervor suave.

Las «buskantzak» pueden comerse sencillamente cocidas. Se pueden asar y freír. Son también excelentes cocidas con berza o alubia. Pueden ser también el ingrediente de algún pintxo, sencillo o elaborado de creación más personal.

José María Busca Isusi, ilustre gastrónomo de Zumarraga, trabajó incansablemente en la promoción de las buskantzak y de la gastronomía vasca. En 1982, coincidiendo con la afamada feria de Santa Lucía, el Ayuntamiento de Zumarraga convoca en su primera edición un concurso de cata de buskantzak. Tenía como objetivo dar impulso a este embutido enraizado en la gastronomía de la localidad. Su éxito ha supuesto la continuidad hasta nuestros días. Desde 1986 se constituye en Memorial José María Busca Isusi, tras el fallecimiento de José María Busca Isusi.

Sin embargo, con el discurrir en el tiempo se advierte que el certamen queda difuminado ante el amplio programa de actividades desarrollado en el día de la feria. Por lo tanto, con muy buen criterio, el ayuntamiento traslada en 1997 la celebración del concurso al domingo anterior al 11 de noviembre, festividad de San Martín de Tours, y se cambia el escenario que pasa del frontón Beloki a la plaza de Euskadi. En el nuevo emplazamiento la buskantzak es la reina de la fiesta, una fiesta que discurre entre degustación de buskantzak, exposición y venta del producto, la presencia de artesanos y festejos de tipo rural.

Referencias

- Busca Isusi JM. Alimentos y guisos en la cocina vasca. Biblioteca Vascongada de los Amigos del País, 1958
- «Desde el Goierri al Alto Urola – Cita con la morcilla» – Gida de Zum Edizioak.
- Zumarraga Udala. Buskantzak egiteko era bat.

Lukainka

Ingredientes

- Este extraordinario embutido porcino está elaborado con magro de panceta y papada (72%), y tocino (28%) que una vez bien picados, se aderezan con ajo, sal pimentón y cochinilla (un colorante de origen natural). Se embute la farsa en tripa de cordero (o artificial) y se deja orear en lugar seco y aireado durante cinco días
- Se vende fresco o envasado al vacío (en este caso, se recomienda consumirlo antes de los cuatro meses). Otra forma de conservar la lukainka es congelada y para comerla, sacarla del envase doce horas antes

Los embutidos de porcino se elaboran desde tiempo inmemorial y son consecuencia de las necesidades alimentarias de las poblaciones rurales que dependían de los productos del cerdo. Es decir, que la sabrosísima txistorra de la que se han comido cientos de kilómetros en Euskadi es multisecular. Pero ¿se llamó siempre así? En un dicho erderizado (=castellenizado) hablamos de «Santo Tomaseko feria, txorizua ta ogia». No mencionamos, en las estrofas que cantamos la víspera de Santa Agueda, en las que reclamamos a las etxeoandres (amas de casa): «lukainkak gorriak ugari, poltza betetzeko ugari». «Muchas lukainkas rojas, para llenar en abundancia las bolsas». La lukainka sería básicamente un txistorra sin pimentón, siendo anterior a esta segunda.

El diccionario de López Mendizabal da como voces vascas correspondientes a longaniza, en primer lugar, lukainka y después xistor. La etimología de longaniza, según Corominas, viene del latín «lucanicia» derivado de «lucanica», especie de butifarra o longaniza que se elabora en Lucania (un lugar del antiguo reino de Nápoles). Es decir, que el euskera tomó la voz directamente del latín, lo que acredita su antigüedad. «¿Cuándo se ha popularizado la txistorra? A mi juicio, hace pocas décadas, ya que en Lecároz hace setenta años a la longaniza delgada que nos daban para cenar la llamaban choricillo. No la cita el diccionario ideológico de Casares (1948). Es a finales del pasado siglo cuando se menciona la chistorra, como palabra de origen vasco, que significa «longaniza delgada típica de Navarra».

Preparaciones

Frita se puede comer como pincho, en bocadillo o emplatada.

Fuente: Juan José Lapitz. Artículo publicado en Saber y Sabor de «El Diario Vasco» (19/12/2015)

Fritada de Hondarribia



Ingredientes (4 personas)

Tiempo de cocción 1 hora

- 800 g de carne de ternera o vaca de espaldilla
- 500 g de cebolla
- 400 g de pimientos morrons frescos
- 1 vaso de vino blanco seco
- Caldo de carne
- aceite
- Sal

Antiguamente plato para las ocasiones en Hondarribia (comida navideña del capitán de barco para la tripulación, visita del obispo). Tiene un plato similar en Espelette, allí le añaden un poco de pimienta de Espelette. Por su preparación, sirve para aprovechar partes menos tiernas de la res.

Preparación típica hondarribitarra con la que los pescadores obsequiaban a sus huéspedes más distinguidos.

«En Nochebuena los pescadores rendían las cuentas anuales del barco. Empezaban subiendo a Guadalupe con galletas y vino rancio para dar gracias a la Virgen por las capturas del año. A continuación bajaban a la Hermandad de pescadores donde cada barco tenía su mesa y hacían una buena comida en la que el plato principal era la fritada. Y cuando en fiestas se invitaba al alcalde o al obispo, también se les daba fritada. Es un plato que se conserva en algunos lugares del norte de Navarra, como en el Casino de Lesaka, donde todavía permanece en la carta».

Puede sorprender que los pescadores tuvieran como plato señero uno de carne. Compresible si tenemos en cuenta la especial estima que tenía la carne entre los campesinos, origen de muchos de los arrantzales; así como que su dieta habitual estuviera muy basada en el pescado, reservando la carne para las ocasiones especiales.

Elaboración

Limpia la carne quitándole nervios y grasa. Cortarla en dados pequeños. Rehogarla en aceite en una cazuela de barro. Picar finísimamente las cebollas. Incorporar a la cazuela. Dejar que se haga lentamente. Una vez blanda mojar con el caldo primero y con el vino después. Sazonar. Asar los pimientos y pelarlos, despepitados y cortarlos en tiras muy finas. (También se pueden usar directamente pimientos en conserva). Incorporarlos al guiso y dejar que siga cocinando hasta que la carne esté blanda.

La localidad de Espelette cuenta con una versión ligeramente diferente de la fritada a la que llaman Axoa de ternera. Esta última incluye un poco de pimienta de Espelette que sirve para subir el sabor.

Desde 2018 se celebra en Fuenterrabía un Memorial «Juan José Lapitz» que incluye un concurso de fritada y en el que participan diversas sociedades gastronómicas de Oarsoaldea.

Fuente: La cocina vasca, sus recetas básicas de Juan José Lapitz.

Menestra de cordero

Ingredientes (4 personas)

- 2 zanahorias
- 8 patatas pequeñas
- 200 g de habas peladas
- 150 g de guisantes
- 1/4 de vino blanco
- Aceite
- 1 kg de paletilla de cordero
- 1 de cebolla
- 8 espárragos
- Harina, para rebozar
- 2 vasos de agua
- Laurel

Servía para suavizar las ovejas latxas con la verdura. Puede ser un magnífico plato único.

Se trata de un plato muy bien pensado ya que se trata de un plato muy completo al incluir verduras y carne. Típico plato de sociedad o para comidas numerosas, ya que se trabaja antes del evento y únicamente hay que calentar la cazuela cuando llegan los comensales.

El nombre de la receta hace referencia a cordero, mejor si todavía no ha comenzado a pastar, ya que cuando el cordero crece y se convierte en oveja, su carne se vuelve más fuerte. Especialmente en el caso de la oveja latxa, muy buena para producir leche, pero no tanto como fuente de carne. Posiblemente este plato surgiría como aprovechamiento de las ovejas, excesivamente fuertes para ser comidas sin acompañamiento. Nuestros antepasados procuraban no desperdiciar nada y ésta era una forma muy apropiada para aprovechar la oveja perdida.

La menestra de cordero se puede preparar a lo largo de todo el año, únicamente habrá que tener un poco de vista a la hora de elegir las verduras que estén de temporada en ese momento y las que provengan de conservas. Por ello se deduce que hay tantas menestras de cordero como momentos del año, cocineros, comensales, presupuestos,... La que aquí proponemos es una de tantas.

Técnica culinaria

Guisado.

Elaboración

Preparamos los trozos de cordero para la cocción, para ello los pasamos por harina y los freímos un poco para que cojan color.

Ponemos a pochar en la cazuela la cebolla y las zanahorias finamente picadas. Añadimos las patatas y el

cordero cuando la verdura va cogiendo color. Incorporamos el vino blanco y el agua. Dejamos que se vayan haciendo lentamente, hasta que la carne y la verdura estén tiernas.

Trocamos los espárragos en trozos de unos 2 centímetros y los incorporamos con las habas y guisantes, dejamos cocer cinco minutos más.

Si la salsa resultante fuera demasiado ligera podemos trocear una o dos patatas en la salsa.

Lomo de cerdo a la leche

Ingredientes (6 personas)

Tiempo de cocción 1 hora 15 minutos

- 1 kg de lomo de cerdo
- 1 l de leche entera
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Laurel, pimienta
- Aceite, media pastilla de caldo

Se hace una crema a base de leche y cebolla. La finura de la salsa estará en función de si se pasa o no por el turmis.

Técnica culinaria

Sabrosa, económica y práctica receta. Como decía el libro publicado por Busca Isui y Juan José Lapítz, esta receta le servirá para que «Estire sus billetes en la cocina», disfrutando de un plato sabroso y original. Además, con un adecuado uso del congelador doméstico, puede servir para que el trabajo de un día pueda ser aprovechado en otros almuerzos.

Elaboración

Doramos la cinta de lomo salpimentada en una cazuela en la que hemos cubierto la base con aceite de oliva.

Sacamos la cinta de lomo, en la misma cazuela incorporamos la cebolla troceada, laurel y pimienta y damos unas vueltas hasta que se haga suavemente.

Cubrimos con la leche. Añadimos la media pastilla de caldo (será suficiente porque la carne ya está salpimentada y además la salsa tiende a concentrar el sabor) y dejamos hacer tapado a fuego lento, dándole la vuelta a menudo, y probando de sal, hasta que la carne esté tierna. Al final de la cocción notarás que la leche tiene aspecto de «cortada», no te preocupes, es normal. Retiramos la carne de la salsa y cortamos en rodajas cuando enfíe un poco.

Dejamos reducir la salsa al fuego si es necesario. La pasamos por la batidora y presentamos cubriendo la carne. Le acompaña bien un puré de patatas al queso o con manzana o una ensalada verde.

Para la guarnición podemos incluir un puré de patata, pimientos rojos y pasas maceradas en coñac.

Bolados

Por bolado nos referimos a un refresco que se popularizó y consumió entre la segunda mitad del siglo XVIII y los años cuarenta del pasado siglo. Según la RAE se trata de un azucarillo.

El hombre, cuando ha tenido sed, la ha saciado normalmente con agua, la cual ha tenido a su disposición desde los primeros momentos de la creación. Si embargo, hoy en día consumimos menos agua por la gran variedad de refrescos a nuestro alcance, apoyados por una gran publicidad y agresividad comercial.

El hidromiel, mezcla simple de agua y miel y posteriormente unas gotas de vinagre, puede ser quizás el primer refresco preparado en la antigüedad.

A mediados del siglo XVII eran populares las aguas de flor de canela, las limonadas de vino y aloja, las aguas de jazmín, anís, ginda, clavo, etc..

Pero desde mediados del siglo XVIII y hasta hace ochenta años aproximadamente, se popularizó en el País Vasco un sencillo refresco: el agua con bolado. No había romería o fiesta de pueblo en la que faltase el puesto de venta del agua con bolado. Así lo refleja Aparece el título de la Zarzuela de Federico Chueca, «Agua, azucarillos (=bolado) y aguardiente».

En Mendaró se le añadía vino blanco al agua con bolado; y, batiéndola con una varilla a dos manos, lo vendían con el pomposo nombre de «Ponche».

El bolado en la vida vasca

Era costumbre en las familias, a los veinte o más días del nacimiento de una criatura, generalmente en días festivos, invitar a los parientes y vecinos a una gran comida llamada «martopilla». Cada familia invitada llevaba un presente que consistía en una o dos gallinas, chocolate, bizcocho y bolados.

Tradicionalmente se consumía la noche de Navidad en el hogar paterno, en las chocolatadas, y era solicitado por algunos reos, en horas tan angustiosas.

Alejandro dumas y el bolado tolosano

Hay una bella descripción de este refresco, que debemos al gran Alejandro Dumas.

De Viaje de París a Cadiz, llegó en una diligencia a Tolosa, cuando amanecía un frío día del mes de octubre de 1846, acompañado de su hijo llamado también Alejandro; intentaba éste, olvidar las penas de un amor imposible, que dejó en París, del que se inspiró para escribir su famosa novela «La Dama de las Camelias».

Entraron en un café, donde tomó con recelo, temeroso de su calidad, una taza de chocolate. Previamente habían tomado un poco de licor espeso y negruzco, que parecía preparado por una bruja de Tesalia.

A continuación les trajeron en una bandeja cinco vasos de agua pura y una cestilla llena de objetos desconocidos para ellos. Eran a modo de panecillos, unos blancos y otros rosados, de forma alargada.

Dumas, ante su desconocimiento para su ingestión, se dejó aconsejar por un francés compañero de viaje que tenía experiencia, por ser frecuente desde hacía veinte años su paso por Tolosa, en viajes entre París y Madrid.

Introdujo el azucarillo en el vaso, fundiéndose al contacto con el agua, pasando de agua clara a turbia.

Tomó aquella agua turbia con la misma desconfianza que el chocolate. Pero nos dice que aquella agua turbia era dulce, fresca y perfumada. En una palabra: excelente. Su comentario final fue de que todo era de una calidad superior.

El padre de Jose Mari Gorrotxategi decía que, en su juventud, trabajando de confitero en Donostia, eran muchos los días que se pasaba haciendo bolados desde la madrugada hasta el anochecer y que se vendían todos. Más de un confitero, en sus buenos tiempos, hacían al día un saco entero de azúcar de bolados.

Fórmula antigua del bolado

La primera fórmula que conozco de los bolados, la encontré en un manuscrito por un fraile navarro a finales del siglo XVIII, que se conserva en la Biblioteca de la Diputación de Navarra, en Pamplona. Dice así:

«Pondrás una libra de azúcar clarificado en el cazo del bolado y lo pondrás a la lumbre, para que vaya tomando punto y en llegando a punto de labrar cerrado, le echarás una cucharada de agrio, y desde que tenga el agrio lo irás meneando con el cucharón, y cuando te parezca que tenga punto como para caramelo y en que rompa sueltamente como el virio, lo sacarás y lo echarás un poco de aquel blanquete y cuando se revuelva dicho blanquete lo btrás con toda velocidad que puedas y cuando se levante lo escudillarás tirado y pondrás otra concha y mientras tome punto, cortarás la concha con una sierra muy sutil».

El blanquete para el bolado, según los manuscritos citados, se hacía de tres formas:

- Mezclando azúcar con punto a unas claras
- Mezclando azúcar granos a las claras
- Mezclando bolado pulverizado y purgando las claras

Un cazo pequeño de cobre. Un palote. Papel de barba para hacer los canales que le daban forma al «panecillo». La guitarra, que es una caja alargada de dos o tres metros de longitud, veinte cms, de ancho y diez de alto, con cuerdas o alambres que atraviesan lo ancho de la guitarra en paralelo de cuatro a cuatro centímetros, para que se deposite el papel de barba. Además de un katillu o tazón con cuchara, para hacer el blanquete.



Fuente: José Mari Gorrotxategi Pikasarri. La confitería vasca. Sendoa, 2004.

Fotografía: Juan Manuel Garmendia.

Mamía (postre)



Ingredientes

(para una persona)

Tiempo de cocción:

1 hora

- 1/2 mamía
- 1 cucharada de miel
- 1 manzana
- Bizcocho
- Licor Izarra, armagnac o pacharán
- 2 cucharadas de nata batida
- Azúcar
- Nueces

La auténtica, la casera, hecha con leche de oveja, no la industrial hecha con leche de vaca. Un postre muy sencillo y de mucho sabor.

Manzanas asadas. Uno de los recuerdos de mi infancia, las preparadas por mi abuela materna, el caramelo que quedaba en la bandeja, puro vicio.

Leche de oveja cuajada o solidificada que antiguamente solía servirse en «kaiku».

Puede ser uno de los alimentos más antiguos que aún sigue siendo muy apreciado. Cuando no se conocía la cerámica, se lograba hacer hervir los líquidos en cuencos de madera o «kaikus» y para lograrlo se introducían en el «kaiku» piedras puestas al fuego. Estas piedras no solamente calentaban la leche sino que también quemaban la leche que estaba inmediatamente en contacto con ellas. Por esta razón era inevitable el gusto a quemado.

Actualmente, en las explotaciones en las que reina el acero inoxidable, así como en nuestros hogares, el proceso ha evolucionado y no son ya requeridas las piedras candentes, pudiéndose evitar este gusto peculiar. De todas formas, es frecuente que se conserve el mismo de una forma artificial, introduciendo en la leche una resistencia metálica. Para gustos, colores. Normalmente en la justa medida está la corrección.

Se elabora a partir de leche de oveja, a la que una vez templada (unos 37°C), se le añade cuajo de cordero o sintético que hace que se solidifique. Aporta unas cien calorías por 100gr. de producto, y es un postre tradicional de la cocina vasca.

La personalidad de la cuajada viene determinada por la leche de oveja. Mucho mejor si la podemos comprar directamente a un pastor, en caso contrario, utilizaremos la que compremos embotellada en las tiendas.

Se utiliza generalmente en el proceso, cuajo comercial, obtenido del cuarto estómago de los rumiantes jóvenes (terneros, cabritos, y corderos), que contienen una diastasa o fermento, de donde se extrae su principio activo, la quimosina.

«Chunchún y cuajada»: frase para burlarse de las fiestas de las aldeas montañosas, donde todo se reduce a música y banquetes, con cuajada para postre. (Pamplona).

Este postre tan antiguo, puede integrarse en un postre moderno, perfecta combinación de productos otoñales del País Vasco. Se trataría del Eusko Kutixi (capricho vasco), ideado por el confitero tolosano José María Gorrotxategi.

Elaboración

En un cuenco de barro o cristal individual, poner media ración de mamía. Añadir, sin mover la mamía, una cucharada de miel fluida que se extiende por encima. Agregar unos tacos de bizcocho bañados en licor Izarra, que se puede sustituir por armagnac, pacharán, etc., al gusto. Poner encima una manzana asada, partida por la mitad, sin piel ni corazón, mejor ácida. Cubrir con dos cucharadas de nata batida con un poco de azúcar. Esparcir, por encima, trozos de nuez garrapiñada. Para conseguir esto fundir azúcar sin agua, remover con una cuchara de madera para que no se requeme el azúcar

y, al fundirse, añadir igual cantidad de nueces. Mezclar y retirar. Extenderlo sobre una mesa de mármol o, si es pequeña cantidad, sobre un plato untado de mantequilla. Una vez frío hacer trozos al gusto o tamaño que uno quiere.

Fuentes: «Alimentos y guisos en la cocina vasca» José María Busca Isusi. «La cocina vasca y sus recetas básicas» Juan José Lapitz. «Diccionario gastronómico» Cofradía Vasca de Gastronomía.

Fotografía: Kaiku, Manolo Iturrioz de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia. Mamía en cuenco, Junket at Galarza III.

Tarta de Segura (postre)



Ingredientes

- 16 onzas de almendra
- 20 onzas de azúcar
- 16 yemas
- Ralladura de limón
- Canela

La tarta de Segura gozó de gran fama y prestigio durante los siglos XIX y X, en los que básicamente fué elaborado por dos familias Segurarras, que guardaron celosamente tan codiciada receta, transmitida de generación como la más valiosas de las herencias.

Su aroma y sabor nos transportan al pasado, compuesta básicamente de almendra y huevos nos evoca una mezcla de antiguos postres árabes y aromas de repostería de recios conventos.

Es una tarta antigua y de clara ascendencia morisca, como se puede comprobar por la presentación del mismo y por los alfeñiques (según la RAE, alfeñique es una pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas) y confites de colorines que la decoran.

Vino a Segura a principios de siglo, a través de Lina, que ayudaba a un pastelero oriundo de Segura, llamado Cleto. Se cuenta que comenzó a elaborarlas Bernardo Alustiza en su obrador del nº 24 de la actual calle Zurbano, confitero y cerero que fué alcalde de la villa en la primera mitad de XIX, con una antigua receta proveniente de Toledo. El confitero tolosarra, José Mari Gorrotxategi, recuperó esta receta hace unas décadas, recibiendo la receta de León Tellería, un plazagizón de Segura. Desde un principio ha sido y es el postre estrella en la comida que anualmente celebra el 11 de noviembre, la Cofradía Vasca de Gastronomía con motivo de la fiesta de su patrón, San Martín. La primera reseña aparece en el Boletín nº 11 de esta cofradía publicado en diciembre de 1985.

La pastelería besaindarra, Julki, hizo lo propio en 2004 y tras acudir a la fuente, *Iñaki Ibáñez tomó el testigo y con el visto bueno de los Tellería (María Jesús y Juan Kruz), últimos elaboradores de la tan apreciada receta, la incorporó a su oferta.*

Era tradición llevarla a bendecir a la iglesia el día de la Candelaria (2 de Febrero, víspera de San Blas), y su fama era tal, que algunas tartas llegaron a ser enviadas a Argentina a algunos de los numeros oriundos que allí residían, y pese al largo viaje era conocido que llegaban sin perder sus cualidades.

La tarta podía ser tan viajera gracias a la consistencia del molde original, hecho con productos alimenticios. A pesar de sus ingredientes no era comestible. Servía únicamente de molde, para facilitar su conservación y transporte. El apetito de los consumidores hacía que estos se empeñaran en comerse también el molde, por lo que en las últimas ediciones, este ha sido suavizado por Rafa Gorrotxategi, hijo de Jose Mari.

Elaboración

Bien batido, insisto, bien batido, se vierte en un molde cubierto de una pasta fina hecha de harina, agua y una pizca de grasa. Se decora con alfeñiques y confites de colorines.

Preparación del molde: una masa hecha con harina y manteca de cerdo, lo justo como para que se estire y se pueda adaptar al molde.

Preparación alfeñiques: masa de caramelo al punto, agua con azúcar punto, uno 150°C, estirallo al cuajarlo y se hacen las pulseras.

Preparación pasta fina: se hace una pasta fina a base de claras de huevo que se endurece en al hornear.

Cuando se saca el horno se decora con confites de colorines.

Fotografía: Cofradía Vasca de Gastronomía.