

HISTORIAS  DEL COMER

MIKEL CORCUERA
San Sebastián

Hay un frase hecha que, como resultan casi siempre las generalizaciones excesivas, es una media verdad. Se trata de la conocida sentencia culinaria que expresa con rotundidad que "el sur frie, el centro asa y el norte guisa". Nadie pone en duda que el estilo de freír de Andalucía es único, que los lechazos asados en horno de leña de Castilla son inmejorables y que las salsas vascas, sobre todo la que escoltan a pescados son la mejor firma de esa gran cocina que esta tierra mantiene con orgullo aunque por lo general sin arrogancia.

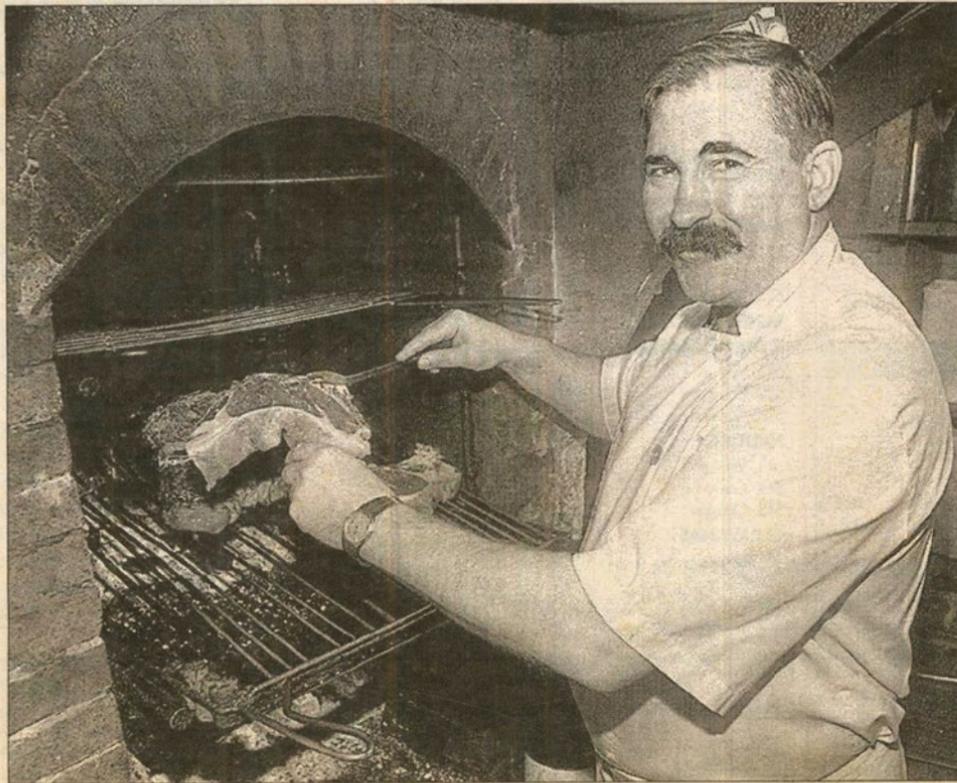
Pero también es cierto que hoy día podemos topa con múltiples y gratas sorpresas de uno u otro estilo culinario por toda la geografía peninsular. Y por contra no todo lo que lleve el marchamo de vasco es necesariamente una salsa verde o negra, blanca o roja. El mestizaje actual, sin olvido de las raíces, ha sido fruto del progreso, de las comunicaciones, de la amplitud y generosidad de miras y gracias en gran parte a esa medicina que cura todas las autocomplacencias: viajar.

Fruto precisamente de influencias externas fué la irrupción en los desarrollistas años sesenta de algo, que a la larga iba suponer mucho más que una moda pasajera, de nuestra culinaria: las parrillas, de carnes y pescados y el espacio físico y profesional donde se ubican: los asadores. Hasta que punto ha sido importante su implantación generalizada en nuestros hábitos culinarios que hoy se puede dar la razón a Busca Isusi cuando casi premonitoriamente llegó a decir que la cocina vasca es una cocina de asados mas que de salsas. Y no solo por los más tradicionales asados de corderos gorriños o capones al *burruntxi* (es decir al espetón), el *ziriko jate*, un criollo asado de carnero, importado a Navarra por los indios, por cierto, bastante recientemente, o las chuletas de cordero al sarmiento de la Rioja Alavesa. Si no, sobre todo, por la parrilla y los asados al carbón de leña, que permite otorgar toda la desnuda autenticidad de esas carnes rojas así oficiadas.

Los que ponen en duda que el asar constituya un noble arte dentro de la cocina, y la parrilla, su instrumento más eficaz, basta releer las palabras de Julio Camba al respecto: "No hay una cosa tan antigua ni tan moderna, tan fácil ni tan difícil como tan sencilla ni tan complicada, tan conocida ni tan sugerente". A las virtudes del socarrón escritor gallego hay que sumarle la de la milimétrica precisión que imprime a sus

Un arte antiguo

En el País Vasco contamos con auténticos maestros. Aquí "el cocinero se hace y el parrillero nace"



JAVIER HERNÁNDEZ

Matias Gorrotxategi del restaurante Julian de Tolosa.

frases, ya que si desde luego algo caracteriza a este artilugio, la parrilla, es el de aunar contradictorias cualidades. Es un arte antiguo, porque sin duda fue la primera técnica como tal que el hombre usó para la transformación de los alimentos crudos y moderna, a un mismo tiempo, también, porque va en concordancia y sigue los dictados de la dietética actual, esa culinaria liviana tan

en boga hoy en día. Fácil y difícil a la vez, paradójico enigma de sencilla resolución: en apariencia cualquiera se encuentra capacitado para echar una chuleta o un pescado a la brasa y que resulte mínimamente comestible. Pero otra cosa muy distinta es dar con el punto exacto y éste precisamente es el quid de la cuestión. Aunque pueda parecer exagerada la frase, cuando se dice que "el coci-

nero se hace y el parrillero nace", no andamos muy lejos de la verdad. El don del punto es una cualidad más innata que adquirida, aunque como todo en este mundo, siempre se puede perfeccionar. Es como la gracia y el salero se tiene o no se tiene. Por fortuna, en el País Vasco, contamos con auténticos maestros tocados por esa preciada cualidad.

Antecedentes de esta "moda" (mas reciente de lo que creemos) de la parrilla hay que buscarla a comienzos de este siglo con los míticos chuletones, los *Villagodos* sacados del lomo alto del novillo y cuyo nombre originario le viene de la frustrada ganadería de reses bravas del Marqués de Villagodio (D. José de Echeberria Bengoa). Al parecer, según cuentan las crónicas del *bocho*, ante el estrepitoso fracaso por falta de casta de dichas reses y al final de una desastrosa corrida, el día de la virgen de 1909, un pintor bilbaíno *Iturrino* y un amigo suyo llamado *Mentxaka*, grandes aficionados a la fiesta de los toros, decidieron pedir al entrar en un restaurante de forma bien sonora un *Villagodio* y cuando los camareros le preguntaron de qué se trataba, sin bajar el

tono de voz respondieron que era una chuleta de toro perteneciente a esa ganadería "que sirve sólo para carne".

El testigo fué tomado mucho mas tarde por una casa que sigue aún hoy en pie, el *Juliantxo* y sus afamadas chuletas de Berriz (que eran exclusivamente de ternera), junto con la *Fonda Catarro* de Gernika, donde se producía el dispendio de para asar una de ellas inutilizaban otras dos. Así se mantuvo viva la llama de estas brasas, pero el despegue definitivo lo vino a dar, un avisado navarro, de Lodosa para más señas, *Julián Rivas*, que en los florecientes años sesenta instaló en un garaje trastero- encantadoramente cutede la localidad guipuzcoana de Tolosa, un asador, *Julián*, que con el paso del tiempo se convirtió en un hito en cuanto a establecimientos de parrilla se refiere. Además de encargarse de popularizar- casi universalizar - los pimientos del *piquillo* de su Lodosa natal, tuvo la pertinente ocurrencia de dotar a las parrillas de una ligera inclinación (para evitar que la grasa caiga directamente sobre las brasas) y además se decidió a sustituir las carnes de ternera por los chuletones de buey y carnes rojas gracias también a las incitaciones del perspicaz carnicero tolosarra, Jose Antonio Goya. Feliz hallazgo con el que se escribe la historia de la brasa y su parrilla.

Notables Parrillas

M.C., San Sebastián

En una hipotética clasificación de asadores del país situaríamos en cabeza a estos cuatro asadores, que por caminos bien diferentes obtienen por lo general resultados óptimos.

Julian de Tolosa, con **Matias Gorrotxategui** y sus hijos **Iñaki** y **Mikel**, no es solo historia de la chuleta es también presente. Se le ha calificado no en vano de "*primus inter pares*" acaso no solo por calidad de sus cintas sino sobre todo por la perfección y originalidad de su asado. Viveza extraordinaria de la llama, alta temperatura obtenida por el tipo de parrilla - muy pequeña y tapiada - y sal gruesa desde el comienzo.

Enfrente de este mítico asador —al otro lado del río— sin salir de Tolosa se encuentra otra de las "*mecas*" de la chuleta **Casa Nicolas** parrilla marejada hoy por la experta mano de **Pedro Ruiz**, hijo del fundador. Sus incondicionales dicen que es la mejor selección de cintas de toda la provincia. Carnes entreveradas de grasa, llenas de sabor y que se sirven recortadas como un filete mignon. Se hacen en parrilla inclinada sin apenas grasa externa. Resultado una carne tierna, con ligera costra y sabrosa a más no poder.

Dando un pequeño salto a Vizcaya vale la pena acercarse a un lugar paradisíaco y bucólico como **Pocos**, **Atxondo**. Allí **Victor Argonzoniz** en un caserío de ensueño **Etxebarri**, maravilla con sus asados. Las excelentes cintas —de carne gallega por lo general y muy entreverada de grasa— se mantienen mientras se utilizan en el mismo lugar del asador con gran temperatura y humedad esto hace que luego la carne se ase menos tiempo de lo habitual y mas cerca de la brasa El resultado es fantástico. El asador (y magnifico restaurante) **Zaldua** de Sukarrieta podría ser calificado como la "Alta cocina de la chuleta" por varios motivos. La categoría de las cintas es algo consustancial al mimo que pone en la selección de los productos su propietario **Juan Antonio Zaldua** —ex portero del *Atleti* y refinado gourmet—. Una singularidad de esta casa es que la parrilla no esta inclinada como en las otras. Es peculiar así mismo la limpieza del hueso de las chuletas. Se sirve además sobre parrillitas individuales que no tiene nada que ver con esa nefasta costumbre de algunos sitios donde colocan en la mesa unas infernales placa. A lo que alguna vez no hemos podido resistir la tentación de contestar. ¿Oiga es que no pagan ustedes al parrillero?

Mentira consentida

Entre los diversos factores para encontrar la perfección en la chuleta a la brasa y por ende la parrilla de carnes más completa hay que señalar entre otros desde el referido don del punto, así como la exquisita selección de la materia prima algo que cuesta hoy día realizar ante el exceso de demanda, a lo que hay que añadir el corte de la chuleta cuantía y calidad de grasa, los distintos asentamientos de la carne, "Cada maestrillo tiene su librillo". Incluso si se apura la cosa para un final feliz, es el de la elección del cuchillo, para que el comensal pueda cortar limpiamente la chuleta.

Otro punto que no se debe de soslayar es el de intentar aclarar el motivo de mante-

ner en la mayoría de las cartas de nuestro asadores una mentira consentida e institucionalizada que no es otra que la de que a todas las carnes rojas se les llame buey. Y es que los bueyes propiamente dichos (macho vacuno castrado) prácticamente han desaparecido como animal de trabajo. De todas formas esta mentirijilla no es algo nuevo y exclusivo de nuestros restaurantes y asadores ya que de "toda la vida" "los franceses llaman Boeuf (buey) a toda las reses que han pasado por el matarife y las ha convertido ya en filetes, o chuletas. Lo mas curioso de todo es que la tradición hispánica indicaba todo lo contrario, de ahí el refrán castellano: "el buey muerto vaca es"



Apadrina un niño
COLABORA
Dale futuro

Donativos:
MUNDO UNIDO
San Andrés, 36 - 2.º 5 - 28004 Madrid
Telf. (91) 593 85 00
Banco Popular Español c/c 0075 0001 060 62904 71

Deseo recibir información de MUNDO UNIDO

Nombre

Dirección

C.P. Población

Provincia