

## II MESA REDONDA SOBRE GASTRONOMÍA

### Tres razones para el tema general de la Mesa Redonda.

Las cocinas regionales: El tema es seductor, en España se justifica plenamente y nos parece oportuno que se trate de él en nuestros días. Un tema seductor, puesto que las cocinas regionales españolas, con la gracia de lo auténtico y de lo popular, son algo entrañable para cada uno de nosotros. Pueden ser un recuerdo infantil, tal vez constituyan un vínculo permanente con la patria chica, o incluso motivo de melancolía y añoranza. Y así, parece que hablando de la cocina regional, con el inevitable recuerdo de los fogones familiares, de los platos caseros, de las fiestas celebradas en torno a la mesa de casa, el tema de la gastronomía se convierte en un retorno, en una renovada memoria de sentimientos, placeres y experiencias que en el fondo nadie quiere olvidar.



### Los Conferenciantes

Al éxito de la mesa redonda contribuyeron, por supuesto, los conferenciantes convocados este año por CLUB DE GOURMETS. Se cedió la palabra en el estrado a tres restauradores de primerísima línea cuyas cocinas se distinguen, precisamente, por el inteligente empeño en mantener la mejor cocina de sus respectivas regiones: Ramón Cabau, de Agut d'Avignon, de Barcelona; Raimundo González, del Rincón de Pepe, de Murcia; y Luis Irizar, del Gurutze-Berri, de Oyarzun, en Guipúzcoa. Sus conferencias resultaron informativas y aleccionadoras, en muchos casos sorprendentes, y en su conjunto aclararon que en los restaurantes citados los platos regionales cuentan con el total favor del público. En el mismo sentido, y haciendo hincapié en la vigencia y florecimiento de las cocinas regionales en Francia» se pronunciaron Michel Guérard y Fierre Troisgros, maestros cocineros de universal prestigio, distinguidos ambos, como todos saben, con las máximas puntuaciones de las guías gastronómicas más acreditadas. Particularmente significativa fue la intervención de Mateo Bosch, director de Eurobuilding, de Madrid, sobre el tema «Hostelería y cocina regional». En el programa de conferencias figuraron también gastrónomos de fama. José María Busca Isusi, que hizo una brillante síntesis del desarrollo histórico de la cocina vasca. Manolo Llano Gorostiza, una de las máximas autoridades españolas de viticultura, planteó, con seguridad y sin ambages, los no pocos problemas que el vino presenta en nuestro país y, concretamente, en nuestros restaurantes. Por haber sufrido una leve indisposición, Néstor Lujan no pudo pronunciar su conferencia; el moderador de los coloquios leyó el brillantísimo trabajo de Lujan sobre la cocina gallega, que suscitó el general interés del público. Las intervenciones de estos conferenciantes subrayaron la urgente necesidad de alentar a los cocineros españoles dispuestos a promover nuestras cocinas regionales. Han repetido estos gastrónomos una y otra vez que en España se dan las circunstancias más favorables para que en nuestros restaurantes, tanto los clientes españoles como los extranjeros, conozcamos y nos deleitemos con el diverso y tentador abanico de especialidades culinarias regionales. Nos parece que las charlas y coloquios fueron de tan alto nivel como para dejar constancia de ellas, forzosamente resumidas, en estas páginas. Por supuesto, el tema general de las cocinas regionales no quedó totalmente agotado. Por razones de programa, fue necesario limitarse a cuatro regiones —Cataluña, Murcia, País Vasco y Galicia—, lo cual evidentemente no supone ni desconsideración ni desconocimiento de las demás cocinas regionales de nuestro país. Será oportuno, desde luego, insistir en el tema cuando se presenten nuevas ocasiones propicias. Pero dentro de los límites inexcusables de unas jornadas gastronómicas como las que se han celebrado en San Sebastián, la divulgación de las cocinas catalana, murciana, vasca y gallega ha sido un buen inicio y ha servido para

dejar planteados unos problemas y aclarados no pocos puntos de interés. En todo caso, los temas tratados en la II Mesa Redonda de Gastronomía han permitido encuadrar perfectamente la problemática de las cocinas regionales en España.

### **Ramón Cabau: Cocina catalana**

Abrió el programa de sesiones de trabajo Ramón Cabau. Su conferencia —una charla espontánea, directa, llena de erudición, de datos y noticias— se inició con una descripción, por cuenta no menos precisa, de las características que definen a la cocina catalana.

### **Análisis de esta cocina regional**

Presenta Cataluña, una cocina que, ante todo, se diferencia por el uso de dos grasas, una animal —la manteca de cerdo—, y otra vegetal, —el aceite de oliva—, y esta dualidad refleja la peculiaridad de una doble ascendencia: por una parte la cocina pagesa, es decir, la cocina de ruralia, y por la otra, la cocina marinera, propia de los países mediterráneos. Pasó luego Cabau a analizar las distintas influencias que, de alguna manera, han modelado la cocina catalana a través de la historia. Subrayó la influencia de la cocina provenzal, la de la barroca y policroma cocina valenciana y la sólida cocina que, en la divisoria con Aragón, aportó a Cataluña las ideas, los usos y las técnicas de Castilla. A estas múltiples influencias hay que añadir, dijo Ramón Cabau, como característica de la cocina catalana, su individualismo, el genio inventivo popular gracias al cual en Cataluña un mismo plato suele presentar infinidad de variaciones no solo en las distintas comarcas o villas del país, sino incluso en cada familia. Finalmente, otro rasgo de la personalidad catalana define esta cocina regional. Es el catalán parsimonioso por naturaleza y de ahí que su auténtica manera de alimentarse excluya, en principio los artificios, los adornos barrocos y la exagerada liberalidad en el uso de complementos culinarios. Claro está —continuo diciendo Cabau— que también en Cataluña existió una gran cocina aristocrática que, sin embargo, desapareció prácticamente en el siglo XVII. Quedó la cocina burguesa y popular, que se expresa a través de las cuatro salsas básicas: el sofrito, la sanfaina, la picada y el allioli. Y tras explicar detalladamente qué son y cómo deben elaborarse estas cuatro salsas, el conferenciante dio exhaustiva referencia de los platos catalanes más peculiares: desde los canelones y los macarrones —especialidades importadas de Italia por los cocineros que se aposentaron en Barcelona en la segunda mitad del siglo pasado— hasta el amplio, diverso y suntuoso capítulo de la cocina marinera, con las sopas de pescado, con los suquets, con los arroces, generalmente hechos en cazuela con un suntuoso sofrito y algo caldosos, los pescados a la brasa, al horno y el apartado, tan importante en Cataluña, del bacalao; desde las grandes sopas invernales, presididas por el cocido catalán, la típica escudilla i carn d'olià, hasta la cocina del cerdo, que alcanza en Cataluña expresiones de admirable perfección; desde los vegetales, procedentes de las feraces huertas catalanas, hasta las carnes vacunas, ovinas y de las aves domésticas; desde el otoñal bodegón de la caza hasta las exquisiteces de la repostería: la crema cremada de San José, la ingenua y deliciosa arquitectura de las «monas» de Pascua, los buñuelos, los paneüets de Todos los Santos, los turrone y neules, que son los barquillos, inexcusables en la gastronomía navideña de Cataluña.

### **Los productos de temporada**

Cabau, a continuación, señaló la primordial importancia que los productos de temporada adquieren en una cocina de estas características y subrayó la necesidad de adaptar la carta al ciclo anual. «No creo posible elaborar una cocina de calidad —dijo textualmente— utilizando productos fuera de temporada, por perfecta que sea la tecnología de conservación de los alimentos. Si hablamos de cocinas regionales, nos referimos evidentemente a cocinas directas, auténticas, apartadas de toda sofisticación Y por consiguiente, es preceptivo el uso de ingredientes en su "estado de gracia": está por inventar la técnica que permita conservar este "estado de gracia" de unos guisantes recién cogidos, de unos pulpitos o de unos salmonetes recién pescados, de unas codornices silvestres, de unas fresas de bosque.»

### **La Imaginación, el gran "secreto" de un gran "Chef"**

Fidelidad a los recetarios tradicionales y productos escogidos, de temporada. Pero hay que añadir otro factor, afirmó Cabau, es decir, la imaginación. Las cocinas regionales se pueden

mantener siempre y cuando el cocinero sepa adaptarlas al paladar del hombre de hoy, «al paladar de nuestro cliente, que tiene una sensibilidad muy distinta de la que tenían nuestros abuelos». Cualquier receta puede «interpretarse» sin macular lo esencial, lo básico». Según Ramón Cabau, éste es el gran «secreto» de un gran chef. La interpretación de los platos tradicionales a través de una ponderada y segura imaginación personaliza la cocina de un restaurante, distingue a un establecimiento de todos los demás y de este modo asegura al restaurante una clientela que se sentará a sus mesas con la ilusión de comer en ellas lo que no se encuentra en otras.

Así, llegamos a la conclusión de la brillante intervención de Ramón Cabau. Recetas tradicionales, productos de temporada e imaginación: ésta ha de ser la base de la cocina regional. En cuanto el propietario del restaurante tenga en cuenta, sin excepciones, estos tres elementos, a su cocina regional no habrá de faltarle una clientela conspicua, habitual y entusiasta.

### **Raimundo González: Cocina murciana**

#### **“La bella desconocida”**

Raimundo González, propietario del Rincón de Pepe, es un murciano de pro, murciano por los cuatro costados, enamorado de su tierra, infatigable divulgador de su cocina. Su conferencia, por tanto, no podía carecer de ciertos acentos líricos, de una matizada y oportuna intención poética. Nos recordó en seguida el conferenciante que «la cocina murciana es una bella desconocida». Una cocina rica y diversa y sin embargo considerada a veces, injustamente, como «cocina de pan y cebolla». Afirmó Raimundo González que los murcianos son «un pueblo-síntesis»: ni valencianos, ni castellanos, ni andaluces. «Condicionada a través de los siglos por compendios y trasvases de culturas, tierra de conquista, frontera permanente de castellanos y aragoneses ante el poder islámico peninsular: esto fue Murcia. Y todavía, hoy, andamos debatiéndonos los murcianos en busca de una definición geográfica que nos otorgue lugar y personalidad propia.»

«La región murciana —continuó diciendo el conferenciante— se asienta en toda la cuenca del Segura, el río que la baña y la sustenta, desde la sierra del mismo nombre hasta los arenales de Guardamar. En este área geográfico aposenta un pueblo, el murciano, de compleja estructura, hecho de levantino, de aragonés y castellano, y por añadidura, de árabe, griego, fenicio, cartaginés, romano y visigodo. Así, el murciano es tolerante en los negocios humanos y de espíritu liberal, por el legado de los aragoneses; de los catalanes heredó el sentido económico y la laboriosidad huertana; el sacrificio, la moralidad y la religiosidad de Castilla; y de los árabes, el fatalismo, la pereza, el inmovilismo y la pasión desordenada. Y por encima de todos estos defectos y virtudes, tiene el murciano un arraigado e irrenunciable sentido de la hospitalidad que, lejos de ser un tópico, se convierte entre nosotros en una constante de vida. ¿Y qué es la gastronomía, qué es la cocina sino pretexto y excusa, invitación a la amistad, resguardo de holganza, evocación de sabores, horas en calma para practicar el don de la hospitalidad?»

Todo esto explica que la gastronomía murciana sea varia y rica, como consecuencia de tantas y tan dispares influencias y de la diversidad de su geografía. Y aunque, a lo largo de los siglos, el murciano ha hecho suya una cocina peculiar, escapa la cocina murciana a cualquier intento de definición unitaria. «No tenemos, como en otras regiones, un plato que destaque por encima de los demás —dijo Raimundo González—. Si hablamos de merluza, pensamos en el País Vasco; si hablamos de mongetes, en Cataluña; si hablamos de fabada, en Asturias. Si queremos encontrar un denominador común para la cocina murciana, deberemos pensarlo mucho y tomar una referencia. Por ejemplo: los arroces. No tenemos una "estrella", sino tres: el arroz con tomillo y conejo, que nos viene del interior, tierra abajo; el arroz viudo, delicado y vegetal, del corazón de la huerta; el arroz en caldero, denso, singular y marinero. Paralelamente, veremos cómo son tres las cocinas de mi región, bien diferenciadas.»

#### **Andar por Murcia, tierra adentro**

Invitó Raimundo González al auditorio a una excursión gastronómica por esas tres cocinas: «Comencemos a andar con nuestro zurrón al hombro para adentrarnos por las tierras murcianas del interior.» E hizo una detallada descripción de esta primera cocina murciana, recia

y de mesón, donde casi todo gira en torno al conejo, al pollo o a la perdiz, con la presencia constante de la harina de trigo. Citó los suculentos arroces montaraces (« ¡qué mundo tan sugerente el de los arroces montaraces!»), con pollo, conejo o perdiz, aromatizados con tomillo y romero, y el empedrado, una variante del arroz con garbanzos, y finalmente, el arroz con caracoles serranos o con albóndigas. Luego, llegó la hora de los gazpachos, que «es comida para hombres»: y Raimundo González dio, precisa y clara, la auténtica receta de este plato soberbio, suculento y magnífico, de la Murcia de los adentros. En el apartado de los guisos y hervidos, no menos reconfortantes y sabrosos, recordó el guiso de trigo, el de costillejas con espinacas, el mondongo con arroz, garbanzos y manos de cerdo, la pepitoria de cabrito o de cordero, las perdices con col o con habichuelas, el encebollado perfumado con orégano. Recordó las típicas gachas migas o las migas ruleras con tocino y ñoras, «que han pasado de plato de pobre, campesino y pastor, a los restaurantes de lujo». El mundo de las carnes, autóctonas por supuesto, sin concesión posible a las importadas de otras regiones: el cordero segureño y la cabra murciana, de una extraordinaria calidad. Y los postres de la Murcia del interior: yemas de Caravaca, libricos de Yecla, sequillos de Jumilla, torrijas de Bullas, cordiales de Pacheco...

### **La cocina de la huerta, “permanente canto vegetal”**

Segundo itinerario murciano. Raimundo González nos introdujo en «ese remanso y oasis que es la huerta de Murcia, paraíso a punto de perderse en el vértigo de una sociedad industrial y mecanizada». «Nuestra huerta —continuó el brillante orador— necesita imperiosamente el agua vivificante y soñada del trasvase Tajo-Segura y, por otra parte, una más ordenada racionalización de sus cultivos.» Aquí encontraremos una cocina vegetal, pictórica de imaginación, barroca como las imágenes de Salzillo, con sus ocultos sabores árabes. «La cocina huertana es un permanente canto vegetal.» Están, ante todo, las ensaladas: el mojete —ajos tiernos asados en cenizas y aderezados con aceite y vinagre—, la ensalada asada, la ensalada murciana, o las llamadas «perdices» de la huerta, que son lechugas troceadas y condimentadas con aceite, pimienta, limón y sal. También en la región de la huerta, Murcia presenta una trilogía arroceras: arroz de habichuelas con pencas de cardo, el vegetal arroz viudo y el arroz con «pava» y bacalao (otra divertida denominación: como las «perdices» son lechugas, la «pava» de este arroz no es más que una coliflor...). Lo vegetal predomina también en los fritos huertanos: alcachofas tiernas fritas con tomate, pisto murciano, acelgas fritas, con orégano, ajos tiernos, ñoras y sardinas de bota. Y los dos grandes fritos de la tierra: los ajos tiernos y el zarangollo, de calabacín y cebolla tierna. Luego están las menestras y los hervidos vegetales, como la coliflor a la crema o las berenjenas rellenas. Y los guisos de los hogares huertanos: la olla gitana con peras y la olla fresca. «Pero hay que descubrirse —dijo a continuación el conferenciante— ante dos platos, antaño reservados para la Navidad y hoy habituales en todo tiempo: el pavo y el cocido con pelotas.» Dejemos anotados aquí también los michirones, plato popular que es «alivio para pobres y deleite para ricos». Tampoco se olvidarán las tortillas de habas tiernas y las de ajos tiernos. Entre las carnes, inexcusable es citar la pata de cabrito y el cordero al horno. Y tras referirse a la larga lista de los postres —las frutas de la huerta, las fresas primaverales, las almojábanas, tortas hechas al horno y bañadas con miel—, Raimundo González recordó dos especialidades singularísimas de la cocina murciana: el pastel cierva y el pastel de carne.

### **Los dos mares de Murcia**

Tercer itinerario gastronómico por Murcia: la cocina marinera. Y dijo Raimundo González que, para entendernos, había que hacer una subdivisión: por una parte, está la cocina puramente mediterránea, la del mar abierto, sin connotaciones especiales, que se practica en Cartagena, Mazarrón o Águilas; por otra, la cocina del mar Menor. «La pesca se practica desde tiempos inmemoriales en nuestro gran lago salado, que presenta un grado altísimo de yodo y sol.» Y el restaurador murciano habló largo y tendido en torno de la cocina «marmenorense»: de la lubina a la sal, del mujol, del llobarro al ajo pescador... Y de la infinita variedad de especies que aquellas aguas ofrecen: los diminutos langostinos, los salmonetes pequeños, las huevas de mujol, «que yo les aseguro que son mejores que el caviar». La cocina marinera murciana tiene también sus arroces, presididos indiscutiblemente por el caldero, arroz cocido con el caldo del mujol; aquél se tomará solo, como principio, y éste, acompañado con ajoaceite, como segundo.

### **“Que la cocina murciana continúe desconocida”**

El coloquio resultó muy animado. Se insistió en el desconocimiento que los españoles tenemos de la cocina murciana y en una de sus intervenciones, Juan Gómez Soubrier, murciano y crítico gastronómico de la revista Opinión, afirmó: «Es absolutamente cierto que nuestra cocina es la más desconocida de España, y ojalá continúe siendo muy desconocida para que no terminemos destrozándola.» Raimundo González, contestando a una pregunta, ofreció amplias referencias históricas en torno a la antigüedad del arroz como alimento de las gentes murcianas, remontándose a noticias y documentos del siglo XIV, y mencionó el famoso arroz bomba que «es genuinamente calasparreño». A continuación, el conferenciante se extendió enumerando las incontables fórmulas que Murcia ha imaginado para este alimento. Pidió la palabra Alfonso Carreño, admirable poeta y refinado gastrónomo, planteando, a partir de sus más recientes experiencias en «el legendario Rincón de Pepe», el problema de la «renovación» de la cocina tradicional, de la cocina regional que ese restaurante murciano enriquece con una fecunda y ponderada imaginación. Raimundo González afirmó que la imaginación y la fantasía se han aplicado siempre en la cocina, como insustituibles elementos dinámicos gracias a los cuales el arte culinario se ha desarrollado a lo largo de los siglos. Y, desde luego, reafirmó la necesidad de perseverar en la creación de nuevos platos «pero con prudencia, con sentido de responsabilidad, sin caer en la estúpida extravagancia, como desgraciadamente sucede con frecuencia».

### **Carta corta o carta larga**

Inevitablemente surgió el tema de la extensión de las cartas de los restaurantes. Como todos sabemos, el Rincón de Pepe presenta una carta extraordinariamente extensa, más de 300 platos. Contestó Raimundo González afirmando que también él, en principio, es partidario de una carta corta, ya sea por razón de rentabilidad, ya sea por razón de calidad. Pero «yo estoy obligado a mantener una carta muy amplia por la excepcional diversidad y riqueza de materias primas que tenemos en Murcia. He pretendido mantener esta conspicua cocina nuestra y ofrecerla, en su seductora totalidad, a mis clientes: como ustedes comprenden, no había más remedio que "construir" una carta muy amplia». Explicó luego el patrón del Rincón de Pepe cómo se consigue llevar adelante un negocio conjugando una carta muy conspicua con alto nivel de calidad culinaria. Fue una brillante lección de técnica empresarial aplicada a la restauración pública.

### **J. M. Busca Isasi y Luis Irizar: Cocina Vasca**

#### **Etnografía y gastronomía**

La conferencia de José María Busca Isusi había despertado una considerable expectación. No era para menos, visto el tema: nada menos que «La alimentación de los vascos desde la Edad de Piedra hasta nuestros días». Ya advirtió Busca Isusi al principio de la charla que su conferencia sería «más bien de signo etnográfico que gastronómico». Y en efecto, el brillante orador partió de investigaciones antropológicas referidas a edades de unos quince mil años atrás, por lo menos. Explicó, en un alarde de erudición, los orígenes del pueblo vasco, la extensa área geográfica correspondiente a esta cultura y civilización, y fue analizando las formas de alimentación de este pueblo desde la noche prehistórica. La erudición no excluyó la amenidad, y la conferencia de José María Busca Isusi resultó tan aleccionadora como divertida. Ya metido en tema gastronómico, comunicó noticias muy interesantes, y entre ellas, vamos a destacar dos tesis que nos parecen las más curiosas. Refiriéndose a don José María Iribarren, el conferenciante reivindicó para Navarra un invento muy importante: el de la tortilla de patatas. Explicó que las patatas llegaron a España portadas por la intendencia de las tropas napoleónicas y que fue «alguna cocinera de la zona media de Navarra quien tuvo la ocurrencia de mezclar las patatas asadas —los soldados franceses comían las patatas asadas sobre ceniza— con huevo». Añadió Busca Isusi, con su fino sentido del humor, que la ocurrencia de la anónima cocinera fue muy bien acogida en Navarra por el clero del país, que sólo admitió el exótico tubérculo como pago de diezmos y primicias, a partir de la invención de la tortilla de patatas. Del mismo modo, reclamó para Navarra el honor de haber iniciado las técnicas de congelación de los productos alimenticios: “En esta técnica hemos sido pioneros – afirmó Busca Isusi – porque la primera factoría de productos congelados está precisamente en Navarra”

### **La cocina más nacional que tenemos**

Compartió la sesión de trabajo con José María Busca Isusi el prestigioso chef y patrón del restaurante Gurutze-Berri, Luis Irizar, hablando de la «Aportación de la cocina vasca a las demás cocinas españolas». Partiendo de la antigua cocina de la región, y anotando puntualmente la considerable influencia francesa sobre la misma, subrayó la importancia, como elemento característico de la culinaria de la región, de la cazuela de barro. «Yo creo que la cazuela de barro es fundamental en la cocina vasca, en el sentido de que obliga a cocinar con suavidad, con mucho cariño, con admirable paciencia. La cocina es amor y técnica y con la cazuela de barro los vascos hemos sabido aunar estos dos elementos fundamentales.» Capaces de un gran amor y dueños de una depurada técnica, los cocineros vascos fueron reclamados por los grandes hoteles y restaurantes españoles. Y de ahí que la cocina de este país, tan rica sobre todo en su aspecto marinero, se haya extendido por toda la Península. Pero —añadió muy acertadamente Luis Irizar— a esta difusión nacional de la cocina vasca han contribuido, tal vez de una manera aún más eficaz, las eixecoandres. Las grandes cocineras vascas, que fueron tan apreciadas en las casas españolas de la aristocracia y de la alta burguesía. En realidad, según Irizar, la cocina vasca más se adapta a la mesa familiar que a la pública. «Me parece imposible, por ejemplo —afirmó—, imaginar un gran banquete a base de los platos auténticamente nuestros, a base de kokotxas o bacalao al pil-pil.» Pero la extraordinaria riqueza de la cocina marinera vasca —el conferenciante nos recordó el marmitako, la mendreska de bonito, los txipirones, la merluza en salsa verde, el txangurro, las angulas «que incluso hemos "descubierto" a nuestros vecinos, los franceses— y, sobre todo, la insuperable calidad de la mayoría de sus platos, ha sido adaptada en no pocas de sus especialidades en las cartas de casi todos los restaurantes de España. Pero lo importante no es solamente esta presencia de platos vascos, marineros sobre todo, en las cartas españolas, «pues en realidad los cocineros de otras regiones han adoptado también nuestra manera de trabajar el pescado. El vasco trabaja el pescado según el estilo de lo que ahora se llama "nueva cocina" francesa: es decir, conservando el sabor natural, sin utilizar apenas féculas y harinas sino con ligazones como el clásico movimiento del pil-pil».

### **Una afortunadísima región**

Tras insistir sobre la supremacía de la cocina costera sobre la interior, añadió Irizar que no deben olvidarse tres maravillosos «tesoros» peculiares de la Vasconia de tierra adentro: el perfumado y seductor mundo de las setas, el rico y reconfortante capítulo de los quesos y, muy especialmente, la incomparable repostería. «Son del interior los postres antiguos, excelentísimos, como la tarta de Segura, las delicias de Tolosa, los macarrones de Azcoitia, los rellenos de Vergara.» Y concluyó Luis Irizar su brillante disertación diciendo: «No somos los mejores pero hemos tenido la suerte de nacer y trabajar en una región privilegiada que tiene a su lado las Landas con sus ocas y sus foies, el Périgord con sus trufas, Navarra con sus deliciosas hortalizas, nuestro Cantábrico con el inmenso tesoro que aposenta en sus aguas, Burdeos y La Rioja con sus nobilísimos y aristocráticos vinos, Armagnac y Cognac con sus aguardientes absolutamente únicos.»

Innecesario es decir que los temas tan admirablemente tratados por José María Busca Isusi y Luis Irizar fueron ampliados en el coloquio en el que el auditorio participó masivamente. Pero queremos destacar las palabras que Juan Mari Arzac dirigió, al abrirse el coloquio, a Luis Irizar, con acento sincero y emocionado: «No tengo palabras para agradecer a Luis Irizar lo que ha hecho por nosotros. Con su inigualable maestría, su gran humanidad, su larga experiencia profesional acumulada en toda Europa, su admirable humildad, se nos ha ofrecido generosamente para enseñarnos todo lo que él sabe. Nosotros, los cocineros de Guipúzcoa, la "Nueva Cocina Vasca", le debemos muchísimo. Luis, muchas gracias.»

## Mateo Bosch: La cocina del hotel



### Llamar a las cosas por su nombre

Uno de los temas más sugestivos del programa de la II Mesa Redonda sobre Gastronomía fue el que desarrolló con brillantez y con irrefutable autoridad Mateo Bosch, director del Hotel Eurobuilding, de Madrid: «Hostelería y cocina regional». Dentro del tema general de las Jornadas, la intervención de Mateo Bosch representó un enfoque particular del problema, a todas luces de supremo interés. Tras recordar que los famosos chefs franceses se formaron frecuentemente en las cocinas de los grandes palaces, inició su conferencia partiendo de una consideración innegable: la decadencia de la cocina hotelera. E inmediatamente, apoyándose en sus veinte años de experiencia, aseguró que la industria hotelera ha de encontrar en la cocina uno de los elementos más eficaces para la reactivación de este negocio, que hoy por hoy no es, en principio, rentable. Nuestros antiguos hoteles, dijo el orador, presentaban en el restaurante unas cartas absolutamente ridículas. En los años cuarenta se creía que los nombres rimbombantes en la carta impresionaban favorablemente al cliente. «Si un restaurante de hotel no utilizaba ampulosa literatura, aquél no podía ser un restaurante de categoría.» Y fijó claramente su postura como responsable de la gran institución hotelera que él dirige: «Yo soy partidario de llamar a las cosas por su nombre. Me gustaría que en las cartas de nuestros restaurantes los platos llevaran el nombre de sus respectivos creadores. Y cuando esto no fuera posible, por haber quedado en el anonimato el artista-inventor, preferiría utilizar la procedencia del plato: a la vasca, a la andaluza, a la catalana...»

### La cocina regional, como única solución

Mateo Bosch hizo referencia a la célebre cadena hotelera Hilton que, en sus comienzos, se acreditó sobre todo por el impecable servicio de cocina. Quizá olvidando este y otros ejemplos, los hoteleros españoles —salvo excepciones, naturalmente— han descuidado sus propios restaurantes. «Hoy en día, nuestros clientes menosprecian el restaurante de hotel, por lujoso y esmerado que sea. Seamos sinceros: esto sucede porque nosotros mismos hemos creado el desprestigio de nuestras cocinas. Y estoy seguro de que el clásico comedor de hotel está destinado a desaparecer. Es algo que jamás podrá resucitarse.» Se extendió el conferenciante en la exposición del sistema instituido en su hotel: cafetería, restaurante regional y restaurante de lujo, de alta cocina. Y llegó a la siguiente conclusión argumentado, con precisión, con datos concretos y con un riguroso realismo, cada una de sus afirmaciones: «La única salida que yo veo a la rentabilidad de la restauración hotelera está en ofrecer una cocina regional española.» Esta afirmación final llegó avalada por la propia experiencia de Mateo Bosch al frente del Eurobuilding: «En nuestra cafetería tenemos un buffet y tres platos del día, regionales al 90 por 100: inevitablemente, son platos preparados con anterioridad, pero están bien elaborados y, por supuesto, seleccionamos las especialidades que admiten esa preparación por adelantado. En el restaurante de cocina regional registramos un promedio de 200 comensales por día y, en tres años, prácticamente no hemos recibido queja alguna. Queda claro, pues, que lo que prefiere nuestra clientela es precisamente la cocina española, nuestra cocina regional.»

## **Pierre Troisgros y Michel Guerard: El punto de vista francés**

### **Una brillante y exhaustiva síntesis histórica**

Y llegamos ya a las conferencias de los dos invitados franceses, Fierre Troisgros y Michel Guérard. La síntesis histórica que ofreció Fierre Troisgros fue literalmente magistral. En los escasos minutos previstos para cada conferencia, el chef de Roanne expuso la evolución del arte gastronómico en su país ciñéndose sólo a lo esencial, sin olvidar ningún hecho o personaje necesario para la comprensión, por parte de extranjeros, de dicha evolución histórica. El refinamiento aportado por los romanos al régimen de alimentación autóctono; el adorno y las suntuosas presentaciones de los platos que caracterizaron a la época carolingia; el largo periodo de letargo durante los «años oscuros»; el despertar del arte culinario a partir del siglo XIV con los Valois y gracias también a los productos llevados a Francia por los cruzados, como el ajo, el arroz, la pimienta, entre otros; la aparición del más antiguo libro de cocina francés, *Le Viandier*, escrito por Taillevent en 1392; el gran siglo del Rey Sol, Luis XIV, que fue también un siglo de oro para la cocina francesa, enriquecida la despensa con nuevos alimentos como las espinacas, el café o el chocolate, ennoblecida la bodega con la maravillosa invención del champagne gracias a la formidable intuición del monje

Dom Pérignon, halagados los paladares con los delicados helados y sorbetes que introdujo en Francia un siciliano, Procopio; la trascendental llegada de la patata, bajo el reinado de Carlos IX; la inauguración del primer auténtico restaurante francés en 1782; la evolución de la restauración pública después de la Revolución Francesa; Napoleón, «que se comportaba mejor a caballo que en la mesa»; Cambacères y Tayllerand, que presidieron otro momento glorioso de la gastronomía de Francia; Carême, que llegó para poner orden en los recetarios y cuya influencia perduraría hasta Escoffier; Brillat-Savarin y su tratado fundamental, *Fisiología del gusto*; la evolución culinaria que, en los reinados de Luis VIII, Carlos V y Luis Felipe, progresó gracias a la cocina de las grandes casas burguesas de Francia, en la que tan incisiva influencia ejercieron las especialidades de las cocinas regionales; la gran época gastronómica que se inició con Napoleón III, cuando el arte de comer quedó reflejado en tantas obras de la mejor literatura del país; la gran transformación, después del desastre de 1870, de la cocina aristocrática de Francia en una cocina democrática; el nacimiento de una sociedad gourmande en la III República; Auguste Escoffier, que tuvo el gran mérito de «democratizar» la cocina sin despojarla de sus atributos de nobleza y que, en 1898, publicó su *Cuide*, especie de Biblia para los cocineros modernos, válida durante los siguientes ochenta años; la preguerra mundial de 1914, los célebres «años locos», durante los cuales florecieron las sociedades, clubs y cofradías gastronómicas y reinó en Francia, como «príncipes de los gastrónomos», el inefable Curnonsky. Finalmente, el conferenciante evocó la figura de Fernand Point, su gran maestro y forjador de tantos chefs franceses de primera línea.

### **La “nueva cocina” es esto**

Tras este recorrido histórico a través de la cocina de Francia, Fierre Troisgros continuó: «Pero yo leo en vuestros ojos unas preguntas: ¿Y la nouvelle cuisine? ¿Es un affaire publicitario? ¿Es una moda? ¿Es una realidad? Bien: es indiscutible que la cocina está experimentando una transformación en respuesta a las nuevas y concretas necesidades de nuestro tiempo, que se traduce en una búsqueda de lo auténtico y de lo natural. Y ha nacido —esto también está fuera de dudas— una generación de cocineros-creadores, preocupados por la calidad y por la digestión de sus clientes. Pero no creo que esto condene al olvido, ni mañana ni nunca, a Escoffier. Ningún cocinero, por muchas que fueran sus legítimas ambiciones, podría reemplazar en unos meses una sabiduría con siglos de antigüedad.»

Tras resumir en tres puntos la evolución de la cocina en Francia, Fierre Troisgros analizó y explicó la famosa «nueva cocina». «Durante los primeros veinte años de la posguerra —dijo el conferenciante— los franceses prefirieron la abundancia en los platos, como máxima virtud de la cocina pública. Luego, el gusto se refino, y por otra parte, la vida cada vez más sedentaria nos obligó a una mayor ponderación. Y de ahí surgió la que llamamos nouvelle cuisine que se define por la interpretación de las recetas (que ya no se siguen, como antes, al pie de la letra), por la casi total renuncia a la utilización de las féculas en la confección de las salsas, por la mayor precisión en el punto de cocción, sobre todo en los pescados, y por muchos otros peque-

ños detalles, como la desaparición de los fondos passe-pour-tout, de los canapés, de los adornos, o de los acompañamientos estilo "nuevo rico". En realidad, nos acercamos a la cocina familiar, pero con más amplios medios económicos —hablo naturalmente de la cocina pública— y con una técnica más depurada. Al mismo tiempo, se ha modificado la presentación, y el servicio directamente en el plato evita manipulaciones fuera de la cocina, con lo cual el cocinero es el único responsable de su trabajo. Hemos imaginado también un nuevo tipo de menú —el llamado menú à la chinoise por Gault y Millau— que permite degustar un mayor número de especialidades en cada comida.»

Y antes de concluir su breve pero brillantísima charla, Pierre Troisgros advirtió de los peligros que acechan a esta nouvelle cuisine cuando se caiga en el grave pecado de la exageración y cuando osen aplicarla imitadores incapaces o desaprensivos. A lo largo del coloquio, Pierre Troisgros narró la historia de su restaurante, abordó el tema de la «nueva cocina» desde el punto de vista de negocio (fue ésta una intervención aleccionadora en grado sumo: en particular, señaló el patrón de Roanne que, en Francia, los restaurantes de mayor prestigio disponen de un personal eficaz, entusiasta y poco gravoso desde el punto de vista económico, pues son constantes las solicitudes de jóvenes cocineros que desean aprender y perfeccionarse en aquellas cátedras de la restauración pública). Destacó la eficacia e importancia notabilísima del apoyo que la prensa francesa ha prestado a la nouvelle cuisine. Subrayó que el gobierno de Giscard d'Estaing ha demostrado, como por ejemplo en el caso de la recepción en el Elíseo en honor de los abanderados de la «nueva cocina», su interés por la gastronomía y la restauración pública que «son atractivos turísticos indiscutibles y, por consiguiente, conspicuas fuentes de divisas para el país». Elogió la labor de las guías gastronómicas francesas —destacando el best-seller de cada año, Michelin, con alrededor de un millón de ejemplares—. Hizo la historia de su célebre creación, el saumon á l'oseille. Volvió a insistir en el peligro de los excesos («¡Imaginación, sí! Pero no vayamos a encontrarnos los plátanos en las ostras...») y finalmente, reafirmó la íntima vinculación entre la nouvelle cuisine y la cocina regional, la cocina rural, la cuisine du terroir.

### **Historia de la cocina: una sucesión de "revoluciones"**

La conferencia de Michel Guérard fue, de alguna manera, el complemento perfecto de la disertación de su colega de Roanne, pues el célebre creador de la cuisine minceur, tras unas brevísimas referencias históricas, centró el tema en la actual «nueva cocina». «Esa cocina que la gente llama "nueva": no nosotros, pues tememos los abusos que al amparo de tal calificativo se pueden cometer y, de hecho, ya se cometen.» Y añadió: «Desde un principio conviene aclarar que toda la evolución de la cocina es una sucesión de pequeñas "revoluciones"»: una, por lo menos, cada siglo. La primera es más bien antigua, pues data del momento en que el hombre descubrió el fuego, gracias al cual pudo comer carne cocida de lagarto o, aunque esto sería seguramente más complicado, de mamut.» Resaltó la importancia que para la cocina francesa tuvo la llegada de los cocineros de Catalina de Medici, que tantas ideas nuevas aportaron de la Italia del Renacimiento. Y subrayó que los chefs franceses, tras las inevitables reticencias iniciales, no se dejaron escapar la ocasión de asimilar las enseñanzas de sus colegas transalpinos: así se registró, en la historia de la cocina francesa, una «revolución» más, importante y fecunda.

Michel Guérard pasó a hablar directamente de Auguste Escoffier, cuya obra «resultó a la vez extraordinaria y catastrófica». Extraordinaria puesto que aquel incomparable chef codificó y ordenó el recetario francés. «En realidad, Escoffier puso a punto la cocina de Francia, pero en cierto modo lo hizo como se pone a punto un automóvil en una cadena de montaje.» Escoffier estableció su Biblia y pensó en unos cocineros capaces únicamente de aplicar, puntual y meticulosamente, las fórmulas en ella contenidas. Cocineros, por tanto, sin iniciativa propia, sin afanes creadores, sin espíritu. La «dictadura» Escoffier perduró hasta época muy reciente, hasta hace una década o poco más: aunque no faltaran las excepciones, cocineros «inventores» a los que citó el conferenciante, entre otros Edmond Mignon. Pero la mayoría de chefs acudían a las cocinas «como los obreros van a trabajar en la Fiat o en la Renault».

### **La cocina de la libertad**

Pero hace una decena de años surgieron unos cocineros —continuó Guérard— que sintieron la necesidad de «ser ellos mismos», comprendieron que era absolutamente preciso salirse de la

rutina, cerraron los libros y, basándose en la técnica culinaria clásica, se expresaron en completa libertad. Esto es lo que, según parece, se tiende a llamar «nueva cocina». «Como les decía —continuó el conferenciante—, esta definición no nos agrada. Para nosotros, la cocina ha sido siempre aplicación de una técnica depurada. Ahora añadimos imaginación, libertad creadora, espíritu. Desgraciadamente, hay muchos cocineros que, desconocedores de la técnica culinaria, se cubren ofreciendo cualquier cosa, y la despachan haciendo pasar el plato como una creación de... la «nouvelle cuisine». Esto es inadmisibile: pero es una realidad. Sin embargo, creo que cuando Gault y Millau imaginaron esta denominación para el nuevo estilo culinario acertaron plenamente, porque nouvelle cuisine es una expresión gráfica e incisiva, y también precisa, para distinguir entre una cocina exhausta, agotada, prisionera de sí misma, y una «nueva» cocina, dinámica, fecunda y libre. Pero repito que no puede haber cocina en serio, cocina de verdad, sin grandes profesionales, sin hombres técnicamente bien preparados.»

Michel Guérard declaró luego, hablando de su propio restaurante, la substancial diferencia entre su cuisine gourmande —su cocina para grandes gastrónomos, nos atrevemos a decir— y su cuisine minceur, su «cocina de la esbeltez», preparada para los clientes de su balneario de Eugenie-les-Bains. Y explicó que esta última cocina esencialmente dietética, trazó brevemente la historia y afirmó que fue imaginada por él para que una dieta de adelgazamiento no resultara una tortura. Cuisine gourmande y cuisine minceur dos conceptos bien distintos —insistió Guérard—, aunque la segunda sea, en cierto modo, una consecuencia de la primera. «Pienso de todos modos que ciertas técnicas de la cuisine minceur pueden aplicarse en la cuisine gourmande, y creo que podrán tener una gran eficacia.»

#### **“cocinar es como hacer el amor”**

Fue largamente aplaudida la conferencia de Michel Guérard, y las primeras intervenciones de los participantes sirvieron para elogiar y agradecer su intervención. El ilustre gastrónomo gallego, el entrañable amigo Fernández Tapias, quiso agradecer públicamente a los hombres de la nouvelle cuisine francesa la positiva labor llevada a cabo para promocionar socialmente al profesional de la cocina. Contestó Guérard diciendo que él y sus colegas, incluso los que son propietarios de restaurante, se sienten orgullosísimos, ante todo, de su condición de cocineros: «Ser cocineros es para nosotros más comprometido, más importante y más agradable que ser propietarios de restaurante». José Castillo, cocinero-propietario en Beasain, planteó el problema de la premura de tiempo en la cocina, y dijo: «Sólo el cocinero-propietario trabaja sin mirar el reloj». Le dio la razón Michel Guérard: «Desde luego, es así: cocinar es como hacer el amor, no se mira el reloj. Y yo creo que la cocina es un métier d'amour. El nuestro es uno de los últimos oficios en que las horas no cuentan: sólo es importante el placer de ofrecer placer, que esto se propone, realmente, nuestro oficio». Contestando a una pregunta de Francisco García, el extraordinario chef de La Reserve, de Pessac, en Burdeos, afirmó Michel Guérard que, según su propia experiencia, el cocinero tiene un papel importantísimo a jugar no sólo en la restauración pública sino también en la industria de la alimentación. A continuación amplió, de manera meticulosa y exhaustiva, el concepto de cocina dietética, dando toda clase de detalles sobre su técnica, su elaboración y los productos utilizados en ella. Habló seguidamente de la cocina al vapor explicando en qué consiste este procedimiento. Afirmó que la nouvelle cuisine no supone una limitación de vinos en la mesa. Finalmente se le preguntó a Michel Guérard si en su balneario el régimen dietético admite algunos vinos o sólo consiente... agua termal. Contestó el chef de Les Bains eí les Prés d'Eugenie: «Nuestros clientes pretenden un resultado rápido. He aquí unos datos: durante once días, pierden de cuatro a siete kilos de peso. Esto es bastante, y claro está que, si alguien comiera así durante todo el año, se quedaría en bien poquita cosa... Por consiguiente, siguiendo la cocina dietética, podría beber otras cosas y no sólo agua termal...»

#### **Manolo Llano Gorostiza: Una lección magistral**

El programa de las jornadas de San Sebastián se completó con las conferencias de Manolo Llano Gorostiza y Néstor Lujan. Llano Gorostiza trató del «Tiempo, tipo y tradición de los vinos». Analizó los «vinos que a lo largo de la historia han ido adquiriendo prestigios y censuras, elogios excesivos y vituperios razonables a la par que sirvieron para un consumo local muy adaptado a las parcas y elementales culinarias de cada repliegue de la piel de toro». Añadió el

conferenciante: «El tiempo ha sido para los vinos españoles una especie de banco de pruebas que los ha ido dejando aptos para las modernas tipificaciones. De ahí el tema de mi charla: Tema peligroso, desde luego. En nuestras visitas a las bodegas españolas hemos tenido que aguantar unos cantos encendidos a la elaboración tradicional, típica de la zona. Raro es el bodeguero que no se siente tradicionalista y acusa a sus colegas de darse en exceso a procedimientos nuevos, a químicas sospechosas, a elaboraciones que no corresponden a una evolución histórica seguida paso a paso, transmitida de padres a hijos. Luego resulta que todo es una farsa. Quien invoca tradiciones no tiene ningún inconveniente en mostrarnos a continuación depósitos de acero vitrificado, costosísimos sistemas de refrigeración y modernos procesos tecnológicos que jamás se conocieron en su comarca vinícola. En realidad, la tradición nos sirve de poco o muy poco, aplicada a los vinos. Así habrá que quitarle a este concepto, de entrada, cualquier énfasis. El vino, tal como ha llegado a nosotros, remonta su elaboración, a lo sumo, a la segunda mitad del siglo XVIII. Vinos anteriores a dicha época serían hoy imbebibles, y por tanto, hablar de tradiciones fenicias, romanas o griegas únicamente supondría rizar el rizo de las erudiciones». Con este planteamiento inicial, Manolo Llano pronunció una de las conferencias más brillantes que le hayamos oído nunca, una auténtica «lección magistral» en materia vinícola. Estudió los tres conceptos, bien distintos, que figuran en el título de su charla: el tiempo, es decir, la historia, y a la vez, «el tiempo hecho tamiz, la tipificación de los vinos de España; los diversos tipos de nuestros vinos; finalmente, la tradición. De esta forma Manolo Llano Gorostiza trazó, con precisión, a la luz de la claridad más absoluta, sin falsos pudores patrioterros, con un dominio total de la materia, con la aportación del dato o con la oportuna e inteligente reflexión, la trayectoria de los vinos españoles.

La conferencia fue un éxito. En el coloquio se perfilaron detalles y se plantearon problemas inherentes al vino en la actualidad, y concretamente al vino en el restaurante. Las contestaciones de Manolo Llano fueron siempre de gran interés y sobre todo útiles para los profesionales.

### **Néstor Lujan: Un brillante artículo en torno a la cocina gallega**

Luis Bettonica, moderador de esta II Mesa Redonda sobre Gastronomía, leyó un texto de Néstor Lujan sobre la cocina gallega. Una panorámica completa del mundo culinario de Galicia.

La cocina gallega es reciente, como marinera, marisqueta en las rías bajas, pescadora de alto bordo en toda la costa, recia y succulenta, moral, con grandes platos, densos, en el interior. Representa el triunfo del campo sobre la ciudad. La ausencia de una gran capital indiscutible es causa de que la cocina gallega no cuajara como una cocina burguesa unificada. Leyendo a Picadillo y la condesa de Pardo Bazán, y aportando también la opinión de Álvaro Cunqueiro, Néstor Lujan subrayó y argumentó la relativa modernidad de la cocina gallega hacia la que tanta devoción de gastrónomo agradecido siente el mismo Néstor Lujan. Explicó que, en efecto, buena parte de los productos, por todos conocidos y considerados excelentes, incluso lo que son ingredientes básicos, llegaron a Galicia en tiempos más bien recientes. Repasó dichos productos que han hecho la gloria de esta cocina de nuestro noroeste.

Fue la lectura de este artículo de Néstor Lujan un broche de oro para el programa de las conferencias, al que siguió, como última sesión de trabajo de la II Mesa Redonda sobre Gastronomía, un coloquio en el que intervinieron Manolo Llano Gorostiza, Xavier Domingo y Antonio García. Fue un coloquio-resumen que sirvió para que quedaran aclarados algunos temas en sus aspectos marginales que, por la inexorable limitación de tiempo, pudieran haberse tratado de manera apresurada en las sesiones de trabajo.

### **CENAS GASTRONÓMICAS** **Por José María Zugasti**

Como todo no podía reducirse a ponencias, conferencias y coloquios, se celebraron también durante las tres jornadas sus correspondientes cenas. Todas ellas fueron pergeñadas y elaboradas por el equipo de la Nueva Cocina Vasca, de reciente creación, y del que dimos noticia ya en otro momento.

La parte culinaria constituyó un notable éxito a tenor de la gran ovación que escuchó la nueva entidad tras la cena de clausura en el hotel María Cristina. Ovación de «dos vuelcos», con la

que jamás soñara Von Karajan tras dirigir el Tristán e Isolda en el Festpielhause de Salzburgo. Y es que en Austria antes y después del Tristán, beben exclusivamente té para atemperar los nervios, mientras que el enfervorizado público del Cristina había regado la copiosa cena con Riojas abundantes. Las consecuencias se dejaron ver: alguna dama sollozaba desconsoladamente colgada de una lámpara; vi también a un ya encanecido comensal trepando por las cortinas del comedor en pleno frenesí e incluso hay quien tras la ovación se tiró en plancha desde los imaginarios palcos sobre los sorprendidos cocineros.

### **Real Club Náutico**

Pero analicemos desde el primer día los menús. La primera cena fue servida en el Real Club Náutico, un gratisimo local sobre la bahía. Noche de ensueño con un clima insólito para San Sebastián y que se mantuvo durante el transcurso de la mesa redonda, provocando arrebatos entre los asistentes. El menú, bien confeccionado en términos generales, resultó sobreabundante, defecto éste que podemos reprochar al resto de las cenas: costrón de bacalao, es decir, una especie de «brandado» del que quizá esperábamos más; paté de ciervo, algo seco y un tanto desangelado; y unas kokotxas rebozadas, que tal vez por el número de comensales llegaron a la mesa algo ajadas y frías. El txangurro a la donostiarra constituyó uno de los platos de consistencia: bien trabado, se dejaba insinuar, no obstante, un exceso de cognac que parece ser fue debido a la previa purificación por fuego de las cáscaras de las centollas. Las mollejas braseadas alcanzaron el punto deseado: muy suaves y con una salsa ligera y matizada. Un queso de cabra del país un poquito fuerte (en cualquier caso es una rareza servir queso de cabra en el País Vasco, puesto que no hay cabras; se trata de un queso fabricado por un aficionado y que en general lo encontramos excelente) precedía a unas líquidas, frescas, golosas natillas servidas en copa. El vino blanco fue de Olarra; el tinto era el Viña Lanciano que acompañó bien al txangurro y a las mollejas.

### **Cofradía Vasca de Gastronomía**

El día 10 se celebró la segunda cena en el ámbito entrañable de la Cofradía Vasca de Gastronomía, situada sobre la bellísima plaza de la Trinidad. «La Gastronómica», que es como se la conoce comúnmente en Donosti, es la única «sociedad gastronómica» que admite damas. Es de todos conocido el rigor con que en las demás «sociedades» se cuida este extremo, de tal modo que las mujeres sólo tienen acceso a las mismas las vísperas de las fiestas de la Virgen de agosto y de San Sebastián, en enero. Las sociedades gastronómicas constituyen una institución típicamente donostiarra, posiblemente de origen gascón... pero esto merecería un estudio más extenso; así es que paso al examen del menú. Las anchoas sencillamente rebozadas son siempre, dentro de su sencillez, una auténtica sutileza. La «odolkia» o morcilla guipuzcoana, en la que participan numerosas verduras —cebolla, puerro, etc. — y diversos aromáticos —anís, canela, orégano, etc. —, pero en la que jamás interviene el arroz, llegó sencillamente deliciosa, con un agradable punto de guindilla. La tosta de onto-beltz (el hongo más apreciado «boletus edulis») brilló por su ausencia. Y es que esta cena resultó desbordada por las circunstancias, circunstancias que esta vez hicieron aparición en forma de exceso de asistentes y de una paralela escasez de servicio. La zurrurutuna es un plato ancestral típico de las sociedades gastronómicas y que recientemente algunos restaurantes donostiarras han incorporado a sus cartas. La que nos fue servida, aunque bien elaborada, no alcanzó cotas tan altas como la famosa que crea Xamurra en la sociedad Gaztelupe. La zurrurutuna es una sopa a base de bacalao desmigado, pulpa de pimiento choricero y rebanadas de pan de pistola o «zopako», como comúnmente se le llama por estos pagos. La perdiz con berza supuso una decepción total: tal vez por las causas apuntadas, pero lo cierto es que la perdiz llegó a la mesa bastante seca. No así el pastel de manzana y ciruelas en hojaldre, que fue muy aplaudido. Los vinos: un Paternina blanco, y un Viña Arana de buen cuerpo, grave y aromático. Pero lo cierto es que los defectos señalados cayeron en el olvido en el momento en que apareció la fanfare de «Les enfants —terribles— de Gaztelup». Con tal nombre se conoce una antigua fanfare (el término viene a significar una charanga con instrumentos falsos de viento, tríos, ochotes...) creó un ambiente festivo, jolgoriante y carnavalesco. A los postres se procedió a la investidura como cofrades de honor de la sociedad a los señores López Canís, Bettonica y Llano Gorostiza.

### **Hotel María Cristina**

En cuanto a la cena del delirio, la de clausura en el hotel María Cristina, en su magnífico y viscontiano comedor, también podía hacer algunas salvedades: en primer término, sobre la composición del menú que no parece el más adecuado:

Menú presentado

Terrina de malviz  
Pastel de itxaskabra  
Onto-beltz al horno  
Mondejuk  
Merluza Txomin  
Crema de castañas

Menú corregido (según mi criterio)

Pastel de itxaskabra  
Onto-beltz al horno  
Terrina de malviz  
Merluza Txomin  
Mondejuk Crema de castañas

La terrina de malviz, estupenda, hubiera agradecido algunos granos de pimienta negra. La crema de castañas requería haber sido servida en frío.

Los mondejuk son morcillas blancas de oveja, en los que albúmina de la sangre ha sido sustituida por el huevo; plato ancestral que se presenta sobre una sopa de panes algo picantes de guindilla; los mondejos recogen todos los aromas y efluvios del otoño. Lo cierto es que la presentación dejó estupefactos a los comensales: una morcilla blanca nadando en una sopa de panes. Pero vencidos los primeros temores todos convinieron en que se trataba de un plato soberbio, succulento y de portentosas virtudes.

La merluza Txomin, creación del restaurante donostiarra del mismo nombre es una variante de la clásica merluza a la vasca, muy perfumada en perejiles y exquisita.

Todas estas pequeñas objeciones o salvedades son, en realidad, ganas de buscar tres pies al gato y manías de un purista y casi neurótico gastrónomo. En puridad, habríamos de concluir que las cotas alcanzadas en estas cenas donostiarras son difícilmente superables en cualquier otro punto de la Península.