

La Costa de Bizkaia

Dejando atrás la zona de influencia de la villa de Bilbao, nos acercamos a la costa y a los puertos que han



Buey de mar

engrandecido la fama de los pescadores de Bizkaia.

Los clásicos de las letras desde siglos pretéritos han alabado los besugos de Bermeo, los bacalao de Terranova, Escocia y Noruega desembarcados en Ondarroa, así como las sardinas, atunes, anchoas, chicharros y verdes, que son homenajeados por la cocina local.

Dejamos el puesto refugio de Armitza, especializado en la pesca de la langosta, cuya

cotización es equiparable a su fama, para llegar a Bermeo, un obligado alto en el camino turístico-gastronómico. El puerto de pescadores, con sus embarcaciones de vivos colores, ocupa el centro de la villa. En su entorno, bares y restaurantes se han especializado en la cocina tradicional de productos del mar.

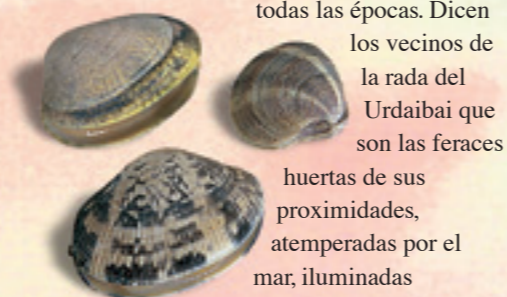
En paralelo, Ondarroa, con su potente flota de pesca de altura, convirtió este arte en industria y sus singladuras a los mares más lejanos proveían de pescado a los principales mercados vascos y exteriores. No hay que olvidar las potentes industrias conserveras en estas villas, que prolongan el deleite de los productos marinos gracias a las salazones y otras conservas.

• URDAIBAI

Hemos hecho un paréntesis en torno a la reserva de la biosfera del Urdaibai, costa e interior, fiordo y rada que atesora lo mejor

de la geografía y de la gastronomía vasca. Aquí hay de todo, es un espacio paradisíaco. Mundaka es el vigilante de la barra formada entre su puerto y los vecinos arenales de Laida. Hoy sus calles se llenan de cientos de visitantes que se deleitan con el espectáculo de las olas que rompen contra sus bajíos, donde cabalgan surfers venidos de todo el mundo.

Hacia el interior, se prodigan las huertas que, beneficiándose del micro-clima propio de este enclave, producen primores en todas las épocas. Dicen



Almejas

los vecinos de la rada del Urdaibai que son las feraces huertas de sus proximidades, atemperadas por el mar, iluminadas doblemente por el espejo acuático, y aromatizadas por la brisa iodada del mar, las que guardan el secreto de la bondad de sus productos. Bahía de navegantes y viajeros, los productos de América se han hermanado con estas huertas: tomates, alubias, maíz... Los pimientos verdes son la joya de este vergel.

Al fondo del estuario, la villa sagrada de los vascos: Gernika; donde el viejo roble recuerda las costumbres ancestrales. No muy lejos, en Kortezubi, las grutas de Santimamiñe nos hablan desde hace seis o siete mil años de los primitivos moradores de estos parajes.

• MARMITAKO

La temporada del atún se inicia tras el amarre de los barcos, por la festividad del patrón. San Pedro (29 de junio). Acaba de finalizar la costera de la anchoa y una nueva "marea" importante se avecina. Los "sanpedros", en Lekeitio, sirven de apertura de la temporada estival, que acabará con otra fiesta marinera, la de los "gansos" (4 de septiembre).

Las cuentas de la cofradía se guardan en el arcón, la "Kutxa", sobre el que el mayordomo bailará una danza, la "kaxarranka". Esta fiesta popular "abre" la temporada del guiso costero por excelencia: el "marmitako". Del atún, como del cerdo, se aprovecha todo. Pero son sus partes menos afortunadas las que tradicionalmente han servido para componer este guiso marinero.

La olla da nombre al plato en el cual la patata se embebe de los aromas marinos aportados por

manjar. El día de San Roque en Bermeo, las cuadrillas acuden con sus marmitas a la Atalaya y degustan sus marmitakos organizándose una fiesta popular.

• FREIR PIMIENTOS

El pimiento de Gernika, justamente frito, es uno de los placeres supremos de la cocina de Bizkaia, basada en la esencia de la materia prima del producto.



Pimientos de Gernika

Los mejores "Gernikako piperrak", dicen, son los primeros. Los tempranos y de la primera flor de la planta. Cuando mas rápido lleguen a la sartén mejor, pero hay que recolectarlos antes de que el calor se apodere de la mañana.

En una sartén amplia con aceite no demasiado caliente, hoy de oliva, se depositan con cariño los pimientos de tamaño medio. Se deja que se ablanden de un lado antes de darles vuelta. Se sacan, se escurren durante un minuto debajo de una tapa, y se salan justo antes de comer.



Chipirones rellenos en su tinta

INGREDIENTES:
(para 3 personas)

- 24 chipirones pequeños (mejor de anzuelo)
- 3 cebollas grandes
- 2 tomates pequeños
- 1 pimiento verde
- 4 dientes de ajo
- 2 ramas de perejil, aceite y sal

Para el relleno: Aletas y patas de los chipirones, 1 cebolla, 1 diente de ajo, un poco de perejil picado, aceite y sal.

ELABORACIÓN:

Separar la cabeza y las patas del cuerpo. A éste quitarle la pluma y la telilla, tanto exterior como interior. Lavar con esmero y cortar las aletas y picarlas. Al sacar la cabeza y las patas, habrán salido las tripas, que se tirarán después de haber extraído con sumo cuidado la bolsa de la tinta, que se depositará en una taza con agua. Quitar y tirar la boca y los ojos del chipirón. Lavar.

Picar las patas y juntar con las aletas anteriormente picadas. Así se hace con todos los chipirones. Saltear en una sartén con un poco de aceite el picadillo de aletas y patas de los chipirones con la cebolla, el ajo y el perejil, todo bien picado. Dejar enfriar. Coger los chipirones e ir rellenándolos con la

preparación anterior. No se deben rellenar mucho, pues según se van haciendo se encogen. Para que no se salga el relleno, los sujetamos con un palillo cada uno.

En una cazuela a fuego muy lento rehogar en un poco de aceite los ajos, los tomates, el pimiento verde y el perejil. Cuando lleve un buen rato, subir el fuego y agregar los chipirones para que cojan color, manteniendolos durante un par de minutos. Entonces, echar la tinta disuelta en el agua, sazonar y bajar el fuego hasta que quede muy suave para que se vaya haciendo lentamente.

Una vez que hemos comprobado que están los chipirones blandos (pero no blandengues), separarlos de la salsa, y pasar esta última por el chino. Volver a juntar los chipirones y salsa. Rectificar de sal y poner otra vez al fuego para dar un hervor. Se puede acompañar de arroz blanco cocido y moldeado, así como de costrones de pan frito.

Especialidades

• Pochas

Las mejores se recolectan cerca del mar. (Delicias del verano). Se llama pochá a la alubia tierna, que se recoge como la alubia verdes, y no se deja secar. Se come sin aditamentos grasos, cocida con un poquito de cebolleta y algo de pimiento tierno. Se aliña con un chorro de aceite de oliva.

• Txirlas de la Ramona

Los amplios arenales de Urdaibai permiten el marisqueo en su temporada. Allí se recolecta una

almeja fina que una cocinera preparaba "a la marinera" en un celeberrimo restaurante hace medio siglo. Tras sofreir ajo y ablandar cebolla se abrian las txirlas en ese fondo, se ligaba la salsa con algo de harina, y se condimentaba con perejil muy fresco.

• Bacalao a la busturiana

Formula perdida. Invierno. Cuando las embarcaciones no salían a la mar el bacalao cecial servía para aplacar el hambre. Una fórmula casi desaparecida mezclaba el

pescado una vez desalado con una salsa roja de tomate en conserva, pimiento secado al sol, "a la vizcaína", y alguna verdura milagrosamente obtenida.

• Besugo

Durante los meses fríos sus carnes mejoran. Navidad. Hubo un tiempo en que fue obligado en la mesa de Nochebuena. Las escasas capturas actuales se sirven a la parrilla de carbón vegetal y con un sofrido de ajo. Todavía en algunos sitios lo sirven al horno sobre patatas.



Bonito

este noble animal, dándole el tomate, el pimiento-verde, y el "vizcaíno"-rojo, y las cebollas moradas de las huertas aldeañas el complemento gustativo que hace de este humilde guiso un

