

Desde Donostia-San Sebastián hacia el Bidasoa

• CONSTELACIÓN MICHELIN

No habrá lugar en el mundo, a excepción del centro de París, con tantas estrellas Michelin por kilómetro cuadrado como hay en el área comprendida entre Donostia y la frontera del Bidasoa. Tres restaurantes de tres estrellas, dos de dos estrellas y varios con una, convierten al área donostiarra en el centro de la constelación de la más alta gastronomía. Las otras guías gastronómicas corroboran esta apreciación y en algunos casos la multiplican.

Que duda cabe de que la tradición lúdica del País Vasco, transmitida entre los afortunados veraneantes que desde hace un siglo disfrutaron de sus paisajes, demandaba una cocina especial. Una culinaria en primer lugar de alta calidad, y otra festiva,



Percebes

rompiendo con los moldes de la cotidianeidad. De esa doble base surgió la primera cocina vasca que fue rápidamente asumida por los "veraneantes" que disfrutaban de su calidad. La cocina se arraigaba en el país, lo redescubría, y completaba todo ello con el mismo carácter diferencial que tienen tantas otras cosas del País Vasco: sus juegos deportivos, sus costumbres, su idioma...

A la cocina burguesa con aromas "internacionales" anclada en el pasado, le sucedió hace un cuarto de siglo un movimiento de renovación llamado "nueva cocina vasca", que proponía –al igual que sucedía en Francia– nuevos criterios culinarios.

• TAMBORRADA

Una imagen unida a Donostia-San Sebastián es la de sus cocineros y aguadoras desfilando al son de los acordes del himno de la ciudad creado por Sarriegi, con sus improvisados tambores hechos con

barriletes. La noche víspera del 20 de enero, la ciudad prácticamente se paraliza para cumplir con el rito de la tamborrada.

El menú de la cena ha ido variando con el paso del tiempo. Tras los entremeses, era obligada la sopa de pescado, plato donde se medía la pericia del cocinero. Las angulas, componían el centro del rito; después era habitual el chuletón o el solomillo. Tras la cena, es preceptivo asistir a la izada de la Bandera de la ciudad en la Plaza de la Constitución, que simboliza el comienzo de la fiesta.



Cazuela de angulas

• ESCUELAS DE COCINA

La razón del éxito culinario de la cocina Vasca en general, y la de Guipuzcoa y Donostia en particular, hay que buscarla, entre otras causas, en la proliferación de escuelas de cocina donde los jóvenes aprendieron las bases de este difícil arte.

A principios de los setenta, en la Escuela de Zarautz Euromar, se formaron los nombres que hoy figuran en lo alto del escalafón culinario. Estos, a su vez, han ido creando la cantera culinaria de la que salen los nuevos aspirantes

al podium gastronómico. Las diferentes escuelas de hostelería de San Sebastián, regladas unas, privadas otras, preparan a una considerable cantidad de alumnos que, además, tienen su puesto de trabajo casi asegurado al final de sus estudios.



Salmón del Bidasoa

trampas de redes. Txingudi, como se conoce a la bahía, ejercía de paso obligado a las tendencias culinarias de la península ibérica hacia el continente europeo. De hecho, el País Vasco ha supuesto para los franceses, desde tiempos de Luis Bonaparte y la Emperatriz Eugenia de Montijo, hizo que toda la costa vasca se convirtiera en lugar habitual de la nobleza europea.

En la actualidad, el visitante puede disfrutar de una gastronomía de gran creatividad. Una asociación de cocineros de ambos márgenes del Bidasoa tiene una oferta de promoción conjunta, en la cual las cocinas vascas del norte, con sus especificidades, y del sur –claramente costera

guipuzcoana–, se enlazan en el centro de la eurociudad vasca, Baiona-Donostia.

• FRONTERIZA

La bahía de Hondarribia, donde el Bidasoa cede sus aguas al mar, ha sido espacio gastronómico natural. En tiempos pasados, en sus aguas se pescaban abundantes salmones por medio de nasas, o



Txangurro a la Donostiarra

INGREDIENTES:
(para 1 ración)

- 1 centollo de 1 Kg.
- 1 cucharada de cebolla
- Cucharada de blanco de puerro
- 3 cucharadas de tomate cassé (Tomate pelado y picado en taquitos finos)
- Unas gotas de aceite de oliva, una pizca de pan rallado, nuez de mantequilla, unas gotas de coñac y sal

ELABORACIÓN:

Picar finamente la cebolla y el blanco de puerro. Poner una cazuela a fuego muy suave con unas gotas de aceite de oliva, la cebolla y el puerro. Dejar sudar largamente hasta justo antes de que empiece a tomar color. Entonces, se incorpora el tomate, dejándose hacer lentamente cerca de quince minutos. El conjunto tiene que quedar deshecho. Mientras, cocer el centollo en agua fría con sal. Tener unos quince minutos desde que rompan los borbotones. Pasados, sacar el

centollo. Caliente el centollo, se abre y el jugo que tiene en el caparazón se pasa por un tamiz o colador fino. Se vierte a la cazuela donde está el conjunto de cebolla, puerro y tomate, ya hecho. Agregar unas gotas de coñac y mezclar hasta unir perfectamente. Separar las patas del centollo de su cuerpo. Golpearlas ligeramente con un mazo y procurar sacar la carne en hebras enteras. Proceder igual con el cuerpo del centollo. Es importante no desmigarlo en trozos pequeños, ni que tenga tropezos del caparazón. Mezclar el centollo, en la cazuela donde está la salsa, dando al conjunto un hervor de un par de minutos. Rectificar de sal.

Rellenar el caparazón del centollo con su carne mezclada con la salsa. Espolvorearle una pizca de pan rallado (si se quiere) y depositar media nuez de mantequilla repartida por toda la superficie. Meter a gratinar, a horno caliente, un par de minutos.

NOTA :

Para que salga el plato perfecto es conveniente hacer un mínimo de 4 raciones, ya que la cebolla, el puerro y el tomate se hacen más despacio y mejor en mayores cantidades.

Especialidades

• **Habas, guisantitos y cebolletas**
Preludio de primavera. Sinfonía de sabores primaverales. Las huertas de Zarautz, Orio, Oiartzun y Hondarribia compiten por acercar las primeras estos productos a las cocinas. Su técnica culinaria es sencilla, cocción justa y composición del plato según arte; porque admite todas las compañías imaginables.

• **Txangurro donostiarra**
Un sabroso pedazo de mar. Invierno. Su preparación es compleja. Una vez cocido, se desmiga su carne y se adereza según el gusto del cocinero, siempre con una gota de brandy o jerez. La carne se devuelve a su caparazón y se hornea antes de comer.

• **Angulas**
El ritual de la noche de San Sebastián (19 enero). Invierno. Las angulas forman, junto con la izada de la bandera en el balcón del Ayuntamiento o las tamborradas, parte integrante de la noche del patrono donostiarra. El guiso es sencillo: En una cazuela con abundante aceite de oliva rusiente, ajo y una punta de guindilla seca o pimienta de cayena, se echan las angulas; una vuelta rápida y a comer.

• **Atún eguna**
Ultimo fin de semana de agosto. Hondarribia. Celebración en agosto de varios días dedicados a los productos del mar. Si es celebrado su "Sardina eguna" (Día de la

sardina, segundo fin de semana de agosto), no lo es menos el "Atún eguna" que reúne en torno a sus muelles y paseos a una muchedumbre de la "república del Bidasoa".

• **Torta de San Marcos**
(Bollo en Irun, Oiartzun y Errenteria). Las fiestas de San Marcos tienen en bastantes localidades de la costa guipuzcoana referentes comunes. En Irun, Oiartzun y Errenteria el día de San Marcos se acostumbra a preparar unos panecillos especiales, "opillak" o tortas de San Marcos, que llevan uno o dos huevos incrustados en el mismo. Las madrinas se los regalan a sus ahijados solteros.

