

# El Duranguesado y el Valle de Arratia

## • COCINA RELIGIOSA

El éxito editorial de las recetas de los conventos de clausura tiene su origen en los conventos cercanos a Durango y Elorrio. Desde las clausuras de las Clarisas de estas localidades se inició esa

No queda muy claro cuál es el origen de esa "buena mano" de las reverendas en el punto de galletas, bizcochos y almibares, si bien está documentada la relación entre fiestas religiosas y diferentes dulces. Todavía hoy las jóvenes parejas de la zona de Elorrio ofrecen a Santa Clara una docena de huevos para tener buen tiempo el día de su boda. Quizás de esas ofrendas en especie surgieran los primeros pasteles.

Son obligados los dulces en las romerías religiosas que se prodigan en esta zona. Los caramelos de

malvavisco, para el catarro, obligados en los "sanblases" de Abadiño (3 de febrero), las rosquillas de San Antonio de Urkiola (13 de junio), en esa multitudinaria manifestación donde lo religioso y lo profano (dar tres vueltas en torno a una piedra para pedir marido) se juntan.

Alluitz o Udalaiz durante los meses de verano. Acabada la temporada de los pastos altos, se recogía en praderas a los animales. Allí las madres parían sus cabritos, que serían convertidos en jugosos asados gracias a las brasas y al espeton (burduntxi).

artesanía. Aun así, hoy en otros recipientes de mas cómodo manejo, se conserva el uso ancestral de introducir un hierro rusiente para calentar la leche a cuajar. Las sabrosas hierbas de las montañas de Urkiola y Amboto, dan una leche de calidad especial, lo que unido al uso directo del hierro al rojo comunica a estas cuajadas un especial sabor.



## Chuleta de Buey a la parrilla con pimientos rojos, patatas y guindillas fritas

quede bastante churruscada, se le da la vuelta, teniendo en total la carne haciéndose a la brasa un total de 16 a 18 minutos (en piezas de 1 kilo). Retirar los granos de sal sobrantes y colocarla en una fuente caliente antes de proceder a trocearla.

### INGREDIENTES:

(para 2 personas)  
 • 1 chuleta de lomo alto de buey (vaca vieja) curada a la cinta de 10 a 20 días en cámara frigorífica  
 • sal gorda marina.  
 PARA LAS PATATAS: 1 kg. de patatas; 1/2 l. de aceite de oliva; perejil picado y sal.  
 PARA LOS PIMIENTOS ROJOS: 12 pimientos del piquillo previamente asados; 4 dientes de ajo con su piel; 1dl. de aceite de oliva; 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y sal de Maldón.

PARA LAS GUINDILLAS: 100 grs. de guindillas; 1dl. de aceite de oliva y sal

### ELABORACIÓN:

PARA LA CHULETA: Sacar de la cámara frigorífica aproximadamente unas cuatro horas antes de su preparación, manteniendo la última hora en sitio caliente (cerca de un horno u otra fuente de calor), colocar una parrilla inclinada de 10 a 12 cm. de la brasa. Cuando esté caliente, colocar la chuleta cubriéndola de sal gorda por la parte de la carne que está hacia arriba. El fuego debe ser en este momento vivo, cuando la parte de abajo

### PARA LAS PATATAS:

Poner el aceite en una sartén grande y cuando esté caliente, añadir las patatas previamente troceadas en porciones gruesas y freír a fuego vivo hasta que se forme una costra. Entonces bajar la intensidad del fuego y seguir haciendo hasta que las patatas queden blandas. Una vez listas, escurrirlas perfectamente y sazonarlas.

### PARA LOS PIMIENTOS:

Poner en una cazuela los dientes de ajo con el aceite y freír a fuego lento unos instantes. Agregar con cuidado los pimientos de forma que queden bien esparcidos y no montados unos sobre otros. Hacer a fuego lento unos 7 minutos. Darles la vuelta, cocer otros cinco minutos más, volver a darles la vuelta, y repetir la operación anterior hasta que estén blandos. Entonces escurrirlos y sazonarlos.

### PARA LAS GUINDILLAS:

Poner el aceite a calentar en una sartén honda, y cuando esté caliente echar las guindillas y freirlas a fuego medio de 4 a 5 minutos, sin que lleguen a oscurecerse. Escurrir y sazonar.



Yemas

recopilación de recetas, la mayoría de dulces, que han permanecido inalteradas durante siglos.

## Especialidades

### • Puding de castañas

Otoño. La castaña asada en el tamboril entretenía las largas noches invernales del caserío.

También cocidas, con anises, eran golosinas cuando no había caramelos. El puding se hacía con los restos de las castañas cocidas que se habían roto, montándolos con una masa de bizcocho.

### • Morros a la vizcaína

Plato urbano de aprovechamiento de los animales. La salsa a la vizcaína se elabora a partir de mucha cebolla y de pimiento choricero secado al sol, cuya carne se ablanda por cocción. Los morros, a veces mezclados con los callos, eran un selecto bocado dentro de los de casquería. La grasa y gelatina de los mismos combinaba bien con la salsa profunda.

### • Pastel Ruso

Fórmula que aprovechaba las claras de los huevos. Con el título de Pastel Ruso se conoce en Bizkaia una golosa preparación a base de merengue homeado y añadido de crema de mantequilla. Es un pastel muy goloso que en otros lugares se elabora de diferente manera.

### • Tigres de Yurre (Igorre)

Un aperitivo que toma prestado el nombre de un pueblo. Los mejillones en una salsa de tomate algo picante se llamaban "tigres", siendo los de Igorre (Yurre) los más famosos. Un tentempié que une a los moluscos con tomate el nombre de la puerta de entrada al valle de Arratia, sin que se sepa por qué.

### • Capón de navidad

Comprado en el Mercado de Santo Tomás. Invierno. Los pollos capados en otoño engordaban hasta ponerse relucientes a mediados de diciembre. El mercado de Santo Tomás,

a donde llegaban vivitos y coleando, proveía de los mismos a los hogares de Bilbao. Se asaban al horno, a veces con manzanas y frutos secos en su interior, regados por jereces y brandys. También se guisaban deshuesados y rellenos de una farsa.

### • Sopa de hongos

Evolución de la cocina tradicional, base para otros guisos. Primavera-Otoño. Setas y hongos se han comido tradicionalmente rehogados y en revuelto. En Bizkaia también se ponían como

acompañante de salsas y como ingredientes de otros platos. La sopa de setas parte de un fondo de caldo. Las setas deben ceder sus aromas, pero guardando parte de su sabor pese a la cocción.

## • EL CABRITO

En la cocina vasca de siempre, hay elementos que se repiten por todo su territorio con fidelidad a lo largo del tiempo. Entre éstos, el carnero y el cabrito, dos seres gastronómicos absolutamente enraizados en el gusto del país.

El carnero quedaba para grandes guisos y comidas protocolarias, siendo desde las cocinas medievales uno de los platos señoriales. En épocas recientes, el cabrito, se ha convertido en delicado plato, succulento por excelencia. Las moles calizas del Duranguesado, que esconden en su interior los viejos mitos de las

brujas vascas como el de Mari o La Dama de Amboto, han sido semillero de estos animales.

Hoy, como ayer, aunque de manera mas restringida y controlada para evitar perjuicios en las repoblaciones de árboles, las cabras pastan en libertad en las peñas del Mugarra, Urkiola,

## • CUAJADA "MAMIA"

Uno de los platos mitológicos de los vascos es la cuajada de leche de oveja, cocida en el interior de recipientes de madera (Kaiku), por medio de hierro rusiente. Este manjar llamado entre nosotros "mamia" y "gaztanbera" se consume de postre, aunque antaño era de por sí una sola comida, desayuno o merienda.

El "kaiku" de madera de abedul, ha pasado a ser objeto de colección y buscada pieza de



Kaiku



Castañas



Hongos