

# Desde Santurce a Bilbao y las Encartaciones

## • PUCHERA

En la zona de las Encartaciones vizcaínas, en su extremo occidental, hay un instrumento de cocina único en el mundo, llamado "puchera"; un recipiente cilíndrico de metal con un hornillo inferior para brasas. En él se ponía un puchero con un guiso semicondimentado. Mientras se trabajaba, el guiso iba terminando su preparación.

El origen de tan curioso instrumento está en los trabajadores ferroviarios que, usando brasas del carbón de la máquina, aprovechaban el viaje en el tren para que su "puchero", generalmente de alubias o de habas y aún de patatas, se terminara de hacer. Este uso laboral hoy se ha convertido en una tradición con fiesta propia. La villa de Balmaseda, mediado el mes de octubre, celebra su fiesta de las



Puchera

pucheras y un tradicional concurso de alubias guisadas en este instrumento.

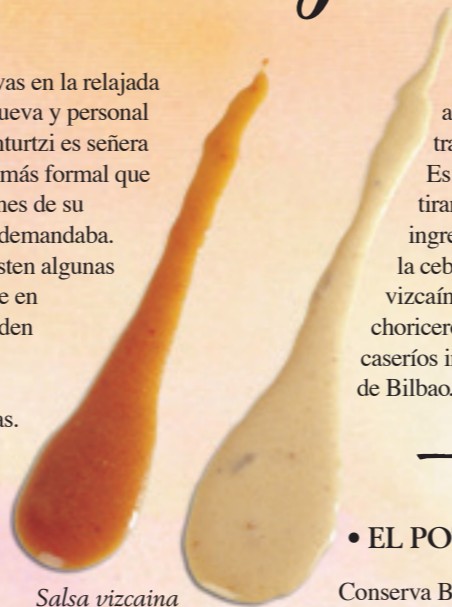
## • COCINA DEL ABRA

Bilbao cuenta con grandes restaurantes reconocidos desde hace tiempo. Desde antiguo, el calificativo "a la bilbaína" era sinónimo de preparación culinaria de calidad fuera de duda. La lista de locales de la mejor gastronomía se amplía en los últimos tiempos a un ritmo vertiginoso, puesto que los jóvenes cocineros vizcaínos, tan preparados como sus colegas guipuzcoanos, se instalan en el centro o en las inmediaciones del resurgido Bilbao.

Tradicionalmente, en los alrededores de su puerto, del Abra, se daba cita una cocina que hoy en día mantiene sus normas de calidad, ya que el producto pasa prácticamente del mar a la cocina, y cuya oferta se ha ampliado. Zierbena y sus asadores y restaurantes, se han convertido en uno de los lugares preferidos de bilbaínos y visitantes para sus

comidas festivas en la relajada calma de su nueva y personal geografía. Santurtzi es señora en esa cocina más formal que las transacciones de su activo puerto demandaba. Todavía persisten algunas parrillas donde en verano se pueden degustar las informales sardinas asadas.

En la margen derecha, en medio de una geografía urbana residencial, se combina la más selecta cocina tradicional o modernizada de sus restaurantes selectos, con la tradición del romántico puerto de pescadores, "portzaharra" de Algorta, o el nuevo puerto deportivo de Getxo, cuyas terrazas al lado de los mástiles y el vaivén de las embarcaciones amarradas, proporcionan un sensual espacio de ocio.



Salsa vizcaína y salsa ligada

## • EL POTEIO EN BILBAO

Conserva Bilbao, aunque muy puesta al día, la costumbre tradicional del "poteo" o "txikiteo", (tomar varios vinos en cuadrilla). Una reunión de amigos, en tiempos exclusivamente masculinos y hoy con activa participación femenina, que a la caída de la tarde, y especialmente jueves y viernes, se juntan para tomar una ronda de "potes", nombre que recibía el desaparecido vaso de vino de grueso cristal. El precio ancestral de una perra chica, un "txikito", se pegó a la costumbre.



La calle Diputación, en el centro de la Gran Vía y la nueva zona comercial del Ensanche, atrae por su peatonalización y la especialización de sus bares en pintxos creativos de alta calidad. La calle Ledesma y la cercana Arbieta, también peatonalizada junto a los Jardines de Albia, conservan una afluencia masiva de público al caer la tarde. El "efecto Guggenheim" y la calidad de sus locales están convirtiendo en nueva zona de poteo la calle Iparraguirre y su transversal Ajuriaguerra, en las proximidades de la calle Heros.

Queda para el final el núcleo por antonomasia de esta costumbre, el Casco Viejo. Destaca en su interior, todo un mundo a descubrir: la Plaza Nueva, con sus terrazas y su ambiente relajado, en un marco señero, y la confluencia de la calle del Perro con la de Sanguinaria, donde se amontonan los bares de pintxos, algunos de ellos con destacada mención en la Guía Michelin.

En el centro de la capital vizcaína, la calle García Rivero y la cercana plaza de Campuzano, así como la zona de Estrauza son lugares de culto. A poca distancia de allí, la calle Licenciado Poza, en su cruce con Dr. Areilza, es un hervidero de gente, algo más joven.

## • SALSAS DE BILBAO

El bacalao, producto estrella de la gastronomía vasca en general y especialmente de Bizkaia y de Bilbao, no se entendería sin dos salsas nacidas posiblemente en este entorno.

La primera es la salsa ligada, en la cual el aceite de oliva y las gelatinas que desprende el bacalao desalado se funden en un sólo cuerpo, formando una emulsión sabrosa que realza el sabor del pescado.

La salsa vizcaína es una creación propia que ha ido



## Bacalao al pil pil

INGREDIENTES:  
(para 4 personas)

- 4 trozos de lomo de bacalao desalado que no sea demasiado grueso
- 3 dl. de aceite de oliva 0,4°
- 5 dientes de ajo

### ELABORACIÓN:

Desalar previamente el bacalao hasta el punto deseado. Desescamar y secar después con un paño limpio.

Colocar una cazuela de barro a fuego medio con el aceite de oliva y los dientes de ajo en láminas. Cuando empiecen a tomar color, retirarlos y reservar.

Echar las cuatro tajadas de bacalao, que se dejarán cocer suavemente –nunca freír– durante unos siete u ocho minutos aproximadamente.

Hasta que el bacalao se amortigue al presionar sobre el mismo. Entonces, retirar la cazuela y pasar este bacalao a otra cazuela, siempre con la piel para arriba y con dos cucharadas del aceite caliente. Dejarlo durante dos o tres minutos para que sude el bacalao.

Transcurridos, poner la cazuela sobre una plancha o un fuego bajo y ligar la salsa, añadiendo el aceite restante que ya habrá templado. Ha de moverse en círculos con cuidado de que no se rompa el bacalao y de que no hierva, ya que esto haría que se nos cortara la salsa.

Servir con la piel de los lomos de bacalao arriba y cubierto de una salsa que ha de nappar parcialmente los trozos. Encima de cada lomo colocar unas doradas láminas de ajo que habíamos reservado.

## Especialidades

• **Ensalada de bacalao**  
Formulas modernas para un producto de siempre. Verano.

Los bacalao siempre se consumían en guisos calientes y en salsa. En Bilbao se comenzó a popularizar la elaboración de ensaladas, tras "escaldar" gruesas tajadas de bacalao y sacar sus láminas. La fórmula de la ensalada de diferentes verdes con bacalao y txangurro desmigado es hoy ya un clásico.

• **Sardinas de Santurce**  
Los asadores han desaparecido casi por completo de las calles, pero la memoria es terca. Verano. Pocas

parrillas quedan en el Puerto de Bilbao. Zierbena, incorporada al mismo, es hoy lugar de cita para degustar pescados a la brasa, aunque pocas sardinas. En el centro del puerto pesquero de Santurce cada verano la Hermandad de pescadores abre allí su merendero.

• **Tarta de espinacas**  
La verdura energética en un pastel de crema. Entre las peculiaridades gastronómicas de Bilbao, esta tarta que incorpora a la crema que rellena su pasta espinacas finamente picadas.

• **Macarrones**  
Una pasta típica de Bilbao. Invierno. Con ese original nombre se conoce en Bilbao a una galleta tierna de harina de almendra. Las confiterías en torno a la Catedral de Santiago las vendían para los devotos y peregrinos que visitaban la villa. Su resistencia al paso del tiempo justificaría su éxito.



Macarrones

