

Tolosa y Goierri

• ALUBIADA EN EL ERNIO

El Ernio es un monte familiar para los guipuzcoanos. El primer mil metros de las estribaciones pirenaicas se ha convertido en paseo



Alubias de Tolosa

habitual para muchos excursionistas salidos de las villas industriales de sus alrededores. Colofón obligado a la marcha era la "alubiada", que servía para reponer fuerzas entre los montañeros salidos de madrugada de sus hogares.

La cercanía de las huertas de altura de los valles del Goierri y

el frescor de esos parajes intrincados dieron fama a una alubia negra de pellejo tenue y pulpa carnosa, casi dulce, conocida como "tolosana". Las alubias atesoradas desde su cosecha en otoño, en muchos casos cultivadas en simbiosis con el maíz como en su América original, se cocían lentamente en viejas cocinas "económicas" con los productos que la matanza del cerdo proporcionaba a la "etxeoandre" (ama de casa). Hoy los establecimientos han mejorado su presentación y su oferta. La calidad de la cocina no tiene nada que envidiar a la más sofisticada de la costa.

• PAIS DEL CHULETÓN

El ganado en el País Vasco ha sido objeto de veneración. "El labrador cuida de sus animales como si fueran individuos de su propia familia", apuntaba el viajero catalán Mañe y Flaqué, en un prolija descripción del País Vasco y Navarra hace ciento cincuenta años. Pío Baroja, más cínico, refería

que para vivir bien aquí había que ser cura o vaca. La carne del País Vasco, incluida en "Kalitatea", el Label Vasco de calidad, y en otras asociaciones de criadores independientes, es de extraordinaria nobleza. La mayoría de los animales pastan las hierbas de sus prados y son raros los casos de estabulación intensiva.

De esa sacralidad ha quedado la veneración por las mejores piezas del ganado. De entre ellas, la chuleta, el chuletón para ser precisos, es el "summun" de la gastronomía. La carne de vacas de cuidado engorde para envernarlas de grasa, ha sustituido al casi desaparecido buey, que todavía hoy se cría como animal deportivo para las "idiprobak" (concurso de fuerza de bueyes). Las cintas de chuletas son "curadas" en función de su calidad y tamaño a veces mas de cuarenta días. Cortadas en pantagrúelicas piezas de torno a un kilo son asadas al fuego de leña según técnica precisas. Tolosa se ha convertido en la capital mundial y exportadora de tan difícil arte.



Queso de Idiazabal

montes, y en la elaboración de un gran queso. Las ovejas de raza latxa que los pastores trasladaban a lo largo del año a los mejores pastos, los mas altos y frescos en verano y los mas resguardados durante el invierno, daban una leche que se prestaba a ser conservada en forma de bola de leche cuajada.

Tras muchos siglos de evolución, y con todas las técnicas sanitarias garantizando su higiene, los pastores vascos siguen elaborando excelentes quesos cuya calidad ha trascendido los valles donde se elaboraban.

Idiazabal, la cabeza de ese amplio valle del Goierri que se adentra en Gipuzkoa dejando atrás Álava y Navarra, ha dado nombre genérico a este producto. La Denominación de Origen Idiazabal acoge quesos fabricados con la leche de la oveja del país, aunque no sea exclusivamente guipuzcoana; Bizkaia, Álava y Navarra también están representados en esa marca. Los quesos deben estar elaborados exclusivamente con leche de oveja latxa, son cremosos y con sabores a avellana y nuez, y a la leche original. Los mejores productos miden sus fuerzas en múltiples concursos que se repiten a lo largo de este valle:

Idiazabal (mayo), Ordizia (junio), Zegama (noviembre). Pero la cita obligada, con importante premio de la D.O. y fuerte presencia de degustadores, público y medios de comunicación, son las "Euskal Jaiak" (Fiestas vascas) de Ordizia en septiembre. Una feria popular y un concurso que son ya un acontecimiento turístico.

• MUSEO DE LA CONFITERÍA

El chocolate es uno de los productos originarios de América adoptados por los vascos como propios. La concesión de su comercio a la Compañía Guipuzcoana de Caracas, precursora de las S.A. actuales, proveyó de abundante materia prima a pasteleros y confiteros. El gusto de su consumo estuvo ligado a los usos sociales de las clases pudientes, su llegada en grandes cantidades popularizó su ingesta. Una de las colecciones mas insólitas de objetos relacionados con la pastelería tradicional, y especialmente con la elaboración del chocolate, se encuentra en Tolosa. La tarea de toda una vida de un pastelero curioso, enamorado y estudioso de su oficio, se concentra en más de un millar de piezas, algunas



Tejas y cigarrillos

Alubias de Tolosa con berza y morcilla de verduras

INGREDIENTES:
(para 4 personas)
• 400 grs. de alubias negras de Tolosa
• 150 grs. de morcilla de verduras
• 1 chorizo de 150 grs.
• 150 grs. de tocino
• 1 berza grande, agua y sal

ELABORACIÓN:
Colocar en una cazuela las alubias. Cubrir con agua fría hasta dos dedos por encima. Sazonar con sal. Poner la cazuela a fuego muy lento, que apenas aparezcan después de mucho tiempo los borbotones y dejando hacer durante cuatro horas. Según se vaya

consumiendo el agua, se vierte un poco fría. Cada vez que se incorpore un poco de agua, que serán varias veces, rectificaremos con una pizca de sal, moviendo la cazuela de vez en cuando para que el caldo engorde más. Antes de retirar del fuego comprobar punto de sal. Incorporar el chorizo y el tocino previamente cocidos por separado a las alubias, dando un hervor a todo junto durante unos 5 minutos.

Por otra parte, limpiar la berza, picarla, echarla a un puchero con agua y sal, y dejarla hervir durante 25 minutos. Añadir la morcilla y dejar cocer otros 25 minutos, rectificando de sal si fuera preciso. Poner en una fuente la berza escurrida, sobre ella la morcilla, y servir por otro lado, en un plato hondo, las alubias con el tocino y el chorizo.

Especialidades

• **Semana de la alubia. Tolosa**
Principio de Noviembre. Invierno. Aunque cada territorio de Euskadi defiende sus alubias, "indabak" (haba de las indias en memoria de su origen), las negras tolosarras han dado génesis a una saga. Alubia de pellejo muy fino, tiernas, casi dulces y muy mantecosas. Su color casi negro las caracteriza. La Cofradía de la Alubia celebra en Tolosa, en unión con otras asociaciones culturales, la Semana de la Alubia, donde el concurso de este guiso es obligado plato fuerte.

• **Mondejus. Morcillas blancas**
Lazkao-Zaldibia-Amezketeta. Otoño. Con los interiores de la oveja se elabora en el Goierri guipuzcoano lindante con navarra un embutido llamado mondeju. Un intestino que contiene "callos" (tripaki), sebo de

oveja, cebolla y puerro; todo ello ligado con huevo y cocido como una morcilla.

• **Xaxus y Cigarrillos de Tolosa**
Goloso recuerdo. Tolosa fué capital de Gipuzkoa desde 1844 hasta 1854. Su centralidad y la nobleza de sus solares la dotaron de este privilegio. El gusto por los dulces de los más acomodados y los conventos que se instalaban en los centros de decisión, le dejaron una interesante pastelería local que todavía está presente en sus establecimientos.

• **Franchipan**
Una tarta de almendras. La receta del "Gateau basque", pastel vasco, original del país vasco francés, en Gipuzkoa era sustituida, con clara ventaja, por esta otra tarta de

almendras mucho mas elegante. El tráfico de almendra de Navarra y Aragón rumbo al puerto de Pasajes proporcionaba la materia prima. A comer templada.

• **Guindillas de Ibarra**
Suave calor en su boca. Verano y resto del año. "Ibarrako Piparrak" es el nombre genérico que identifica a esta fina guindilla, muy tierna, que en todas sus variedades hace las delicias de los comensales. Durante el verano en fresco; ligeramente fritas como se estila ahora; durante todo el año encurtidas en vinagre. Ibarra, localidad cercana a Tolosa, ha dado su apellido a este goloso producto con "label".



Guindillas

• IDIAZABAL-ORDIZIA

Los antecedentes culturales pastoriles del País Vasco se concretan en la cantidad de monumentos megalíticos (dólmenes, cromlech...) que pueblan las laderas de sus

únicas, que causan sorpresa a los visitantes. Es un museo privado, pero organizado para recibir visitantes.

