

# **LA COCINA VASCA**

**de ayer, hoy y mañana**

*Rafael García Santos*

**HIRIA**

© Rafael García Santos  
© Hiria liburuak  
ISBN: 84-95421-23-2  
Deposito Legal: BI - 2425 - 05

Hiria liburuak  
Portuetxe, 51 - of. 109  
20018 San Sebastián  
Tel.: 943 22 40 68  
Fax: 943 22 40 67

Impresión: Cuatroas  
Diseño y maquetación: J. Aranburu  
Printed in UE

Ninguna parte de esta publicación podrá reproducirse, grabarse o transmitirse en forma alguna, cualquiera que sea el método utilizado, sin autorización expresa por escrito de los titulares del Copyright.

# **LA COCINA VASCA**

**de ayer, hoy y mañana**

*Rafael García Santos*

**HIRIA**

## NOTA DEL EDITOR

Quince años más tarde *LA COCINA VASCA de ayer, hoy y mañana* de Rafael García Santos se ha convertido en el recetario más importante de su época. Las diversas ediciones de ella se han realizado así como el éxito alcanzado por los muchos que han tratado de imitarlo son sin duda debidos al doble acierto que concurre en sus páginas. En primer lugar nos hallamos ante el autor más honesto e importante de cuantos en las dos últimas décadas se han ocupado de la cocina vasca, siendo hoy innegables su autoridad y solvencia críticas; por otra parte Rafael García Santos supo al escribir este libro contar con la complicidad de cuantos significaban algo en la culinaria vasca. aportando lo mejor de ellos mismos: sus recetas. Este libro reúne lo fundamental y lo esencial de la cocina vasca de la época pero supo también anticiparse a los gustos y tendencias imponentes entonces.

La cocina es, evidentemente, artífice de los cocineros pero es también la obra de los comensales pues son estos -no en vano- quienes aprueban o suspenden una fórmula culinaria; pero la cocina es sobre todo obra de los que lo narran y lo critican. Los críticos y los escritores son quienes consolidan la grandeza o la mezquindad de una cocina. Los escritores gastronómicos son también guías y conductores del arte culinario pues son ellos quienes transmiten al comensal y al cocinero *amateur* la genialidad de una nueva fórmula o la tendencia de los tiempos culinarios.

En los tres lustros que han acontecido desde la primera edición de este libro, Rafael García Santos se ha convertido en el mejor escritor y en el más im- placable y lúcido crítico de nuestra gastronomía, sin Rafael García Santos no hubieran sido posibles los hitos alcanzados por la actual cocina vasca o en todo caso no serían los mismos. Cuando se escriba la historia de la gastronomía vasca contemporánea, Rafael García Santos figurará entre los elementos determinantes de su proceso. Rafael García Santos es el Christian Millaut de la culinaria vasca porque a fuer de crítico, es también su mejor valedor y pedagogo.

Alegia, Febrero de 2000

## PROLOGO A LA SEGUNDA EDICION

Dos años después de que viera la luz «*La Cocina Vasca de Ayer, Hoy y Mañana*», se publica esta segunda edición, que se echaba en falta desde hace muchos meses, pues el libro se agotó al año de su aparición. En este corto, pero fructífero período de tiempo, los cocineros vascos nos han tentado con un centenar de primorosas recetas que merecerían engordar este volumen. Quedan en carta para una próxima obra que recoja y analice otro espacio temporal de nuestra culinaria, que sea un complemento de «*La Cocina Vasca de Ayer, Hoy y Mañana*». Pero este compromiso de futuro no es obstáculo para que señalemos que en el bienio 1987-88, la alta culinaria vasca, que naciera en 1976 con la nueva cocina, sigue siendo el eje del prestigio y de la fama de nuestra gastronomía. Y que la alta culinaria ha tenido como temas de vanguardia: la ratificación de las hierbas aromáticas en una docena de restaurantes del país, los más en punta; el triunfo apoteósico de las salsas de verduras y legumbres y la tendencia creciente e imparable a asar la caza en vez de a guisarla. Además se ha profundizado en la reducción de los tiempos de cocción, con avances revolucionarios en el bonito y los chipirones Y en el estiramiento de las salsas. Y una gran novedad, se atisba el nacimiento de la nueva cocina del bacalao con media docena de fórmulas memorables apoteósicas, en ese campo.

La cocina vasca en este bienio ha seguido por el camino de los últimos años, profundizando en las teorías imperantes y se ha planteado pequeños detalles trascendentales para la superación y el refinamiento.

Espero que algún día este libro deje de ser práctico y se convierta en un elemento de análisis. Por bastantes años puede confiar en él.

Diciembre de 1988.

Rafael García Santos

## PROLOGO A LA TERCERA EDICION

Después de cinco años de haber visto la luz este libro (1986), nos encontramos con que sale al mercado la tercera edición de La Cocina Vasca de Ayer, Hoy y Mañana. Nos congratulamos de que haya servido a tanta gente para conocer más a fondo nuestra culinaria y de instrumento para preparar o mejorar un plato. También nos alegran elogios desmesurados que se han oído sobre él, entre los que nos permitimos sacar a colación el de nuestro admirado Juan Mari Arzak, testa coronada de la cocina, quien demostrando la amistad que nos une ha dicho «Es mi favorito de cuantos libros de cocina vasca se han escrito». Si bien tenemos que confesar que el comentario que más agradecemos es aquel que dice: «¡Qué fácil se entiende y qué bien me salen las recetas».

Ahora, más que nunca, es preciso agradecerles su colaboración a todos aquellos que hicieron posible esta copiosa recopilación de datos y fórmulas. Ellos también rubrican este título. Sin más, espero que les sirva, que se diviertan con él y que a la hora de ponerle en práctica tengan presente esta sabia frase «El libro de cocina es un amigo, él no dispensa a quien lo lee de la fantasía personal, mas le ayuda a esa imaginación y a esa fantasía».

Donostia, noviembre de 1991.

Rafael García Santos

## **HISTORIA DE LA NUEVA COCINA VASCA, UNA DECADA DE ORO 1976-1986**

### **LA “I MESA REDONDA SOBRE GASTRONOMIA”: ALLI EMPEZO TODO CON BOCUSE**

Hay una fecha que todos hemos reconocido como trascendental, 1976. En un momento de fértil imaginación a Paco López Canís y a un par de chiflados más se les ocurre organizar, del 29 de noviembre al 2 de diciembre, la “I Mesa Redonda sobre Gastronomía”. Era una actividad más, convocada por la recién nacida revista de la buena mesa “Club de Gourmet’s”. Con el impulso de quien comienza una causa a la que se entrega, de quien quiere comerse el mundo, lanzan un programa que ha pasado a la posteridad por haber sido la llama que dio luz a esta década de oro de la gastronomía vasca y en España, que va de 1976 a 1986. Reunen al Conde de los Andes que haría la apertura y presentación, a Eurico Guagnini, que disertaría sobre “La aportación de los medios de comunicación al desarrollo de la gastronomía”, a Rafael Ansón sobre “Turismo y gastronomía”, a Llano Gorostiza sobre “La situación vinícola en España”, a Néstor Lujan sobre “A dónde va la gastronomía”, a Juan Mari Arzak sobre “El comensal y el restaurador” y a los dos genios que abrieron los ojos a todos, Raymond Olíver y Paul Bocuse. Además se celebró un coloquio resumen, moderado por el ínclito Víctor de la Serna. Un plantel de aúpa, insuperable para aquellos tiempos.

Es imperativo recordar las palabras pronunciadas por Bocuse. Recogemos de “Club de Gourmet’s” el espíritu de aquella intervención: “Empezó su disertación con una advertencia a esos jóvenes que todo lo confunden y dan las cosas crudas, creyendo ser revolucionarios. Después de prevenir contra éstos y otros excesos que se han cometido al amparo de la Nueva Cocina, Bocuse cedió humildemente el padrino de ésta a Fernand Point, en cuyo restaurante de Vienne se reunieron a trabajar, hace quince o veinte años, jóvenes marmitones y pinches que allí fraguaron su amistad y aprendieron de Point los grandes y supremos principios de la frescura y de la autenticidad. Recordó que Fernand cuando compró la Pyramide en 1924 era un restaurante especializado en banquetes, 284 el año anterior. Inmediatamente lo transformaría utilizando siempre productos fresquísimos y del terruño, poniendo en práctica una cocina regional de temporada. A raíz de lo que vieron a Point y de la amistad que allí se

fraguó nació la pandilla de la Nueva Cocina, con los Troisgros, Outhier, etc., como protagonistas. A los que unía una visión y sencilla desmitificadora de la gran cocina francesa. Señaló que ellos no han cambiado nada, sino que la vida les ha cambiado a ellos. Hizo hincapié en la importancia de que el cocinero haya salido del anonimato, alcanzando una personalidad y una dignidad tiempo atrás impensable, y preconizó que el futuro estaba en los cocineros patrones. Arengó contra las cocinas-dietéticas, proclamando que la cocina francesa dejaría de ser francesa el día que sesuprimiese la crema de leche, la mantequilla y el vino. Y concluyó señalando que lo verdaderamente importante es que la culinaria sea buena, independientemente que sea nueva o de qué zona, y lo fundamental para ello está en la calidad de los productos estacionales, lo que machaconamente repitió”.

No es que la conferencia de Bocuse fuese un aluvión de nuevas ideas. Cuanto menos, si nos atenemos a lo recogido sobre ella. Mas consistió en una disertación sobre la cocina de mercado -libro de Bocuse- con algunos brotes de nuevos conceptos. Pedro Subijana lo recuerda así: “Fundamentalmente fue una conferencia sobre la estacionalidad y el mercado. Y yo pensé: Esto es lo que ha sido siempre nuestra cocina, la vasca. Pero en aquellos años la culinaria en Guipúzcoa estaba dormida porque sólo se ofrecía sota, caballo y rey y había caído bastante el mimo en las materias primas, hasta el extremo que en muchos restaurantes se daban kokotxas congeladas y unos chipirones enanos embotados llegados del Norte de Europa. Al oír a Bocuse levantar la bandera de lo fresco, de lo natural, y unirlo a la creatividad y a las nuevas ideas, me impresionó”.

No cabe duda que las palabras del Emperador de Lyon llegaron al corazón de Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, que asombrados se acercaron a él en los pasillos y le interrogaron en profundidad, estableciendo una conversación larga, y sesuda sobre la Nueva Cocina. La semilla se había sembrado principalmente por Bocuse, aunque flotaba en el ambiente de aquellas jornadas acontecidas a la par que la “Nouvelle Cuisine” trotaba triunfante.

## **VIAJE A LYON: LAS NUEVAS IDEAS SOBRE EL TERRENO**

En el mes de febrero de 1977, dos meses finiquitada la “I Mesa Redonda sobre Gastronomía” celebrada en Madrid, Arzak y Subijana hacen las maletas y se plantan en Lyon, ni más ni menos que en la capital gastronómica de Francia en aquel momento y en el templo sagrado del cocinero más famoso del mundo. Era la consecuencia de ese talante abierto, comunicativo y desprendido que es consustancial al monstruo lionés de las perolas.

Arzak hace memoria: “Nunca podré agradecer a Bocuse lo que hizo por mí, y por Pedro. El nos acogió con las puertas abiertas, nos enseñó todo lo que podía enseñar. Nos llevaba al mercado todos los días, también a ver granjas y productos. Trabajamos constantemente en los fogones captando las teorías más modernas. Nos explicaba cómo se aplicaban los postulados nuevos, cuáles eran las creaciones inspiradas en ellos. Tengo que decir que en esos quince días se asentaron las teorías de la

Nueva Cocina en nosotros. Fue la gran base para empezar a trabajar con seriedad en la Nueva Cocina Vasca”.

Amigos: A la colaboración capital de Paul Bocuse habrá de estarle siempre agradecida la gastronomía vasca. Y si en 1977 recibió a Arzak y Subijana, en 1986 ha procedido de idéntica manera con Mikel Bermejo, ganador del “I Concurso de jóvenes Cocineros Vascos”.

## **GUIPUZCOA, UNA VEZ MAS, A LA CABEZA**

Cada muchos años se produce una gran revolución culinaria. A finales del siglo XIX irrumpe con fuerza la cocina de “La Belle Epoque”, por darle algún nombre, con Escoffier a la cabeza. Conquista y se extiende rápidamente por Europa, ejerciendo un despotismo ilustrado, una omnipresencia avasalladora. En todo el mundo la alta cocina se identifica con lo galo. Y se introduce en aquel San Sebastián aristocrático, reluciente y afrancesado de la “Belle Epoque”. Teniendo como líder aquella filosofía gastronómica en Guipúzcoa a Félix Ibaguren (Shishito), uno de los más grandes cocineros vascos que se hayan conocido. El y otros colegas que le siguieron implantaron la cocina de Escoffier en la provincia y en San Sebastián hasta el punto, aunque parezca mentira, de que casi toda la gastronomía de la zona se hacía y escribía en francés; aunque nunca olvidaron la cocina popular vasca. Quizás en ninguna otra ciudad de España tuvo un protagonismo superior la culinaria de la “Belle Epoque”.

Ochenta años después, aproximadamente, se produce otra gran transformación gastronómica en Francia, la Nueva Cocina. Y Guipúzcoa la vuelve a acoger con fervor, como anteriormente recibió la revolución de la “Belle Epoque”. Inmediatamente se aceptan y desarrollan los nuevos conceptos hasta el extremo de abanderarlos.

Las razones por las que en Guipúzcoa, y principalmente en San Sebastián, toman cuerpo inmediatamente todos los grandes movimientos culinarios llegados de Francia son dos: La gran influencia gala y el notable nivel de su cocina desde hace cien años. No es arriesgado vaticinar que la próxima revolución gastronómica volverá a nacer en Francia y llegará a Euskadi y a España por la frontera guipuzcoana. La calidad de sus cocinas es el elemento que lo determinará una vez más. No es una casualidad.

## **PRIMERA Y GRAN ACTIVIDAD DEL GRUPO: LAS CENAS MENSUALES DE INVENTIVA Y ANALISIS**

El grupo de la nueva Cocina Vasca (ver integrantes en otro apartado) celebra su primera reunión en diciembre de 1976, tras el regreso de Madrid, inspirada por Arzak en el restaurante Jaizubia. Se juntan ese mismo mes y en enero de 1977 en varias ocasiones. En marzo brotan algunas ideas, entre las que cabe destacar la decisión de organizar una cena mensual, que acontecería una vez en cada restaurante y sería oficiada por el grupo en conjunto. A las mismas acudían entre cuarenta y cincuenta

comensales elegidos por los propios cocineros. Fecundos coloquios entre los chefs y los afortunados degustadores tenían lugar tras los ágapes.

Traemos aquí algunos de aquellos festines, así como la fecha y el lugar de celebración:

En la primavera de 1977, en Chomin:

*Sopa de mejillones, revuelto de sisas, merluza del Cantábrico, cordero relleno, queso del país, delicias de Tolosa y helado de fresa.*

El 14 de julio de 1977, en Alekarre:

*Pisto, lubina a la pimienta verde, pierna de cerdo breseada al Oporto, con puré de manzanas y espinacas a la crema, quesos del país y ciruelas asadas con natillas.*

En Rentería, en el Panier Fleuri, el 9 de agosto de **1977**:

*Crema de cangrejos de río, muxu martín cocido con algas y salsa de yemas, jamoncitos de pollo rellenos, churros de patata, quesos del país y tarta de albaricque.*

El 21 de setiembre de 1977, en el irunés Jaizubia:

*Ostras de Belón, tortilla irunesa, bacalao Urcelay, quesos de Euskadi Norte, bocaditos de Elgorriaga y canutillos jaizubia.*

En el Kurlinka donostiarra, el 26 de enero de 1978:

*Morcilla de Beasain, pimientos rellenos de pescado y txangurro, pastel de setas y verduras, croquetas de bacalao, crema de perdiz, rape a la sidra, tarta de la madre y cuajada*

El Real Golf Club de Zarauz recibe el 18 de mayo de 1978 a sus invitados, con Arguiñano de anfitrión, con el siguiente menú:

*Aperitivo, anchoas en salazón, sisas a la crema, arroz con verduras, merluza Mollarri, tarta de zanahorias y sorbete de hierbabuena.*

En Castillo, en Olaberría, probablemente en junio de 1978:

*Morcilla de Beasain, guisantes y habas con huevo escalfado, revuelto de sisas, rodaballo a las tres salsas, gigot de cordero, manzanas asadas y helados de fram-buesas y arándanos.*

El 20 de diciembre de 1978 se cerró aquel ciclo de cenas en Arzak:

*Ostras gratinadas, paté de verduras caliente, angulas de Aguinaga, Jabalí bre-seado al vino tinto, sorbete de mandarina y tarta de Segura.*

Aquellas comilonas fueron fiel testimonio del espíritu de los principios que redactó la panda que se recogen más adelante. Compaginación de la tradición con la modernidad y realce de productos y golosinas del país. Sirvieron para desarrollar hasta límites insospechados la investigación de platos para crear nuevas recetas. Fueron un medio de discusión e intercambio de ideas que duró dos años. Fomentaron un creciente interés por la cocina en los sectores más cultivados. Y propagaron la culinaria y sus novedosas ideas a amplias capas de la población.

Además, como se celebraron entre la primavera de 1977 y finales de 1978, sirvieron de preparación para dos acontecimientos cruciales: La “II Mesa Redonda sobre Gastronomía” y la primera salida, que tuvieron lugar entre ellas.

### **LA “II MESA REDONDA SOBRE GASTRONOMIA”: LA CONSOLIDACION DEL MOVIMIENTO Y SE INICIA EL SALTO A LA FAMA**

Un año después de aquella apoteósica “I Mesa Redonda” en la que Paul Bocuse dejó boquiabiertos a todos, la revista “Club de Gourmet’s” volvía a repetir su congreso. Esta vez en San Sebastián y con el significativo título “Las Cocinas Regionales”. Las razones son obvias: La Nueva Cocina Vasca llevaba cerca de un año funcionando y se había convertido en la abanderada del nuevo arte; además el nivel culinario de la ciudad y de la gastronomía vasca eran los complementos ideales para el certamen.

Del 9 al 12 de noviembre de 1977 se reunió en Donostia lo más granado de la restauración, de la prensa especializada y de la golosonería, que escucharon conferencias de Ramón Cabau (Agut d’Avignon), Raimundo González (Rincón de Pepe), José María Busca Isusi y Luis Irizar, Mateo Bosch (Eurobuilding), Manolo Llano Gorostiza, Néstor Luján (un accidente gastronómico le privó de dar su conferencia que fue leída por Luis Bettónica, que moderó los coloquios que siguieron a todas) y los astros franceses Pierre Troisgros y Michel Guérard.

De estas dos últimas, traemos el resumen que de las mismas recoge el Boletín de 1981 de la Cofradía Vasca de Gastronomía: “El famoso *chef* de Roanne, expuso una síntesis histórica de la cocina francesa, verdaderamente magistral, comenzando por el refinamiento aportado por los romanos, hasta terminar en su gran maestro y forjador de los grandes chefs franceses: Fernand Point.

Tras resumir en tres puntos la evolución de la cocina, analizó y explicó la “*Nouvelle Cuisine*” que la definió por la interpretación de las recetas (que ya no se siguen como antes, al pie de la letra); por la casi total renuncia a la utilización de las féculas en la confección de las salsas; por mayor precisión en el punto de cocción, sobre todo en los pescados, y por la desaparición de los fondos y los adornos estilo “nuevo rico”.

Abogó por la preparación y presentación del plato por el cocinero en la cocina y defendió el menú tipo chino, que permite degustar un mayor número de especialidades en cada comida.

Terminó advirtiendo sobre los peligros de exceso de imaginación y reafirmando la íntima vinculación entre la “Nouvelle Cuisine y la cocina regional, la cocina rural”.

La conferencia del mago de Eugénie les Bains, fue el complemento ideal de la disertación de su colega y fundador, como él, de la “*Nouvelle Cuisine*”, pero sobre todo de la “*cuisine minceur*”.

Hizo un profundo análisis de la clásica cocina de Escoffier, cuya obra calificó de extraordinaria y catastrófica, y señaló que cuando Gault y Millau imaginaron la denominación de “*Nouvelle Cuisine*” para el nuevo estilo culinario, acertaron plenamente, porque es una expresión gráfica e incisiva y también precisa, para distinguir entre una cocina exhausta, agotada, prisionera y una nueva cocina, dinámica, fecunda y libre.

Aclaró luego, refiriéndose a su propio restaurante, la diferencia sustancial entre una cocina “*gourmande*” su cocina para grandes gastronómicos y su cocina “*minceur*”, pre arada para los clientes de su Balneario.

Terminó afirmando que “cocinar es como hacer el amor, no se mira el reloj”. Y yo creo que la cocina es un “*metier d’amour*”. El nuestro es uno de los últimos oficios donde las horas no cuentan: Sólo es importante el placer de ofrecer placer, que ésto se propone realmente nuestro oficio”.

El abanico de disertaciones se culminó con un coloquio en el que participaron Xavier Domingo, Llano Gorostiza y Antonio García (Duna II, en La Coruña).

Como no se concibe un congreso gastronómico sin festines, el grupo de la Nueva Cocina Vasca compuesto por Arzak, Subijana, Roteta, María Jesús Fombellida, Quintana, Ricardo Idiáquez, Pedro Gómez, Jesús Mangas y Manuel Iza, José Juan Castillo, Ramón Zugastí, Xabier Zapirain y Luis Irizar, ofició tres memorables banquetes.

La cena de apertura aconteció en el Real Club Náutico, sirviéndose los siguientes platos: *Costrón de bacalao, paté de ciervo y kokotxas rebozadas; txangurro a la donostiarra, mollejas breseadas, queso de cabra del país y natillas.*

En la Cofradía Vasca de Gastronomía el ágape tuvo como manjares:

*Anchoas rebozadas, morcilla de Beasain, tosta de hongos, zurrurutuna, perdiz en berza, pastel de manzana y ciruelas en hojaldre.*

El florón, tanto por el menú como por el marco, fue la encopetada clausura del Hotel María Cristina:

*Terrina de malviz, pastel de krabarroka, hongos al horno, mondejus, merluza en salsa verde con almejas y crema de castañas;* pirriaron a los sutiles paladares congregados.

Llama la atención; comparen las recetas de este simposio con las que se pusieron en la mesa, tres meses más tarde en Madrid, con la primera salida del grupo vasco. Son superiores éstas últimas. Quizás mejoró el nivel de los cocineros vascos en tan solo tres meses, quizás la experiencia, quizás un mayor esfuerzo. El despegue se palpa.

Tampoco queremos soslayar el hecho de que la incorporación de Karlos Arguiñano a la banda se produce después de este festival y antes del de Madrid, pues no aparece como integrante en el primero y sí figura, en el segundo.

Es de justicia citar que aquel magno acontecimiento fue llevado a buen puerto fue por la revista “Club de Gourmet’s” que contó con las colaboraciones de la Caja de Ahorros Provincial, el Ayuntamiento de San Sebastián y la Cofradía Vasca de Gastronomía.

¿Qué representó aquel histórico certamen? Como consecuencia de la fe ciega en la causa, de la maduración de ideas, de la superación en el trabajo, que se había producido en ese año escaso de funcionamiento del grupo, se logró un triunfo de un valor incalculable. Tanto es así, que podemos afirmar que la “II Mesa Redonda sobre Gastronomía” fue la consolidación del movimiento, la reválida superada con notabilidad, que situaba a la Nueva Cocina Vasca en el camino de la fama.

## **LA PRIMERA SALIDA: LOS VASCOS EMPIEZAN A SEMBRAR LA REVOLUCION POR LAS TIERRAS DE ESPAÑA Y UNIVERSALIZAN SU COCINA.**

Nadie podrá negar a la cuadrilla de cocineros guipuzcoanos ser los primeros en captar y en poner en practica las nuevas ideas en la Península y en haber sido, también, los grandes propagadores de la nueva filosofía culinaria. O si prefieren, ellos fueron determinantes en el cambio que ha experimentado la cocina vasca y la culinaria en España.

No tardaron mucho en lanzar sus ideas más allá de la geografía vasca. Concretamente a instancia de ese dúo maravilloso formado por Carmen Guasp y Ramón Ramírez (El Amparo), el grupo se va a Madrid. El restaurante Bogui, entonces dirigido por Ramón y Carmen, se viste de gala para recibir a los paladines del progreso. Del 20 al 25 de febrero de 1978 se celebró un auténtico evento gastronómico. Así fue calificado por la prensa. De una pluma tan relevante como la de Xavier Domingo salieron frases como “¡Qué gran, qué maravillosa idea han tenido ... !”, “¡Cómo no! Los once guipuzcoanos que van a alegrar los fogones del Bogui están a la altura de lo mejor del mundo en cocina”, “Aquí estarán, con nosotros, elevando la comida a la categoría de arte, Luis Irizar y Xabier Zapirain, Juan Mari Arzak, Ricardo Idiáquez, Patxiku Quintana, Pedro Gómez, Ramón Zugasti, José Castillo, Pedro Subijana, María Jesús Fombellida, Manuel Iza y Jesús Mangas y Ramón Roteta”. “La manifestación será igualmente de un interés grande para los profesionales madrileños. La capital necesita renovar su propia cocina, adecuarla a los nuevos tiempos y resucitar nuevas tradiciones que no deben desaparecer. El diálogo con los

vascos será fructífero”. Y el resto de los gastrónomos, seguía esa línea de trascendencia. Basta echar un vistazo a la prensa de la época.

Veamos lo que ofició la banda de la Nueva Cocina Vasca. Nos servirá para percibir la evolución que ha tenido la culinaria guipuzcoana en estos últimos años.

### **Lunes, 20**

Cena: *Pastel de setas caliente, sopa de verduras con confit de oca, txangurro a la donostiarra, tabla de quesos, flan de manzana con crema de fresas y delicias de Tolosa.*

### **Martes, 21**

Comida: *Fritura de kokotxas y anchoas, alubias a la tolosana, lubina a la pimienta verde, tabla de quesos del país, sabayón frío al licor de naranja y tejas de almendra.*

Cena: *Pastel de krabarroka, huevos Igueldo con trufas, becada en salmis, popurri vasco y delicias de Tolosa.*

### **Miércoles, 22**

Comida: *Pimientos rellenos de bacalao, crema de faisán, entrecote con trufa y tuétano, pastel vasco y tejas de almendra.*

Cena: *Revuelto de hongos con talua, zurrurutuna, mollejas de ternera braseadas, panchineta y delicias de Tolosa.*

### **jueves, 23**

Comida: *Terrina de liebre, dorada con salsa de nueces, solomillo de cerdo en hojaldre con crema de oca, tarta de manzana y arándanos y tejas de almendra.*

Cena: *Cazuela de cigalas y trufas con salsa de misera, porrusalda a la oyarzuarra, delicias de Aralar, canutillos y bombones Elgorriaga.*

### **Viernes, 24**

Comida: *Paté cashero, sopa de pescado oriotarra, bacalao Club Ranero, tarta de peras y pasas y tejas de almendra.*

Cena: *Pastel de krabarroka, crêpes de txangurro, crema de maíz, merluza con almejas y kokotxas, copa de aguardiente de manzana, becada Nueva Cocina Vasca, crema de frambuesas y delicias de Tolosa.* (En los platos de esta cena se recogen algunas de las mejores creaciones de entonces).

Luis Bettónica comentó aquellas jornadas con estas palabras: “Resumiendo: Un éxito total de la Nueva Cocina Vasca en cuanto a la iniciativa del grupo en esta primera salida a la palestra nacional. Éxito total también de público: Ha pasado por el Bogui el “todo Madrid” que ha conseguido plaza. Desde los ministros Iñigo Cavero

y Marcelino Oreja a los gastrónomos más presugiosos como la Marquesa de Pozas, Rafael Ansón o Afonso Sánchez, o personalidades del mundo cultural, como Gregorio Marañón, o como el director cinematográfico Jaime de Armiñan y, por supuesto, los periodistas especializados, españoles y extranjeros. Y a pesar de nuestras reservas, enhorabuena a los “once magníficos” por su cocina que en todo caso es siempre una auténtica obra de arte”.

Esta primera salida tendría un sinfín de continuidades. Distintas ciudades españolas serían visitadas por la panda o algunos de ellos. Las teorías novedosas iban propagándose y tomando cuerpo. La revolución blanca, como se le definió, cuajaba, cada día contaba con más adictos. Ellos se la propusieron a España.

Es preciso resaltar que junto a esa difusión de las ideas asumidas, del profundo convencimiento personal en la causa a expandir, hubo un parejo objetivo: Dar a conocer la culinaria vasca, universalizarla. Pues no sólo se llevó por las tierras de España, sino que también ha viajado en multitud de ocasiones por Europa, ha llegado a las dos Américas y hasta en Africa hicieron de misioneros. Hay que recalcarlo: Ellos han logrado que nunca antes la cocina vasca fuese tan universal.

El grupo guipuzcoano tiene entre sus logros haber influido decisivamente en la transformación de las cocinas de España y haber acrecentado sensiblemente la fama de la culinaria vasca en el mundo. Pero quizás esté triste porque sus hermanos vizcaínos, alaveses y navarros fueron sus mayores detractores; con honradas excepciones. Hay que oír lo que se dijo en casa. Muchos han rectificado. Es la única manera para que la gastronomía guipuzcoana no sea la gastronomía vasca.

## LOS PRINCIPIOS DE LA NUEVA COCINA

Tenía que ser la revista gastronómica “Gault Millau”, seguramente la pluma de Christian Millau, el gran abanderado de las nuevas ideas en la prensa escrita francesa, quien concretase en un sencillo decálogo la filosofía culinaria en alza.

1. Rechazar la complicación inútil y descubrir la estética de la simplicidad.
2. Reducir el tiempo de cocción tal como se practica en la cocina china para casi todos los pescados, crustáceos, volatería y para ciertas legumbres verdes y para las pastas.
3. Practicar la cocina del mercado; es decir, comprar los productos frescos.
4. Reducción de las cartas, subordinándolas naturalmente a lo que existe en el mercado, disponible y de gran calidad.
5. Abandonar las marinadas y sobre todo el “horrible” *faisandé*.
6. Rechazar las salsas demasiado ricas, demasiado densas; aquellas terribles salsas que pesaban sobre el estómago y el hígado y que servían muy a menudo para maquillar productos de poca calidad.

7. Retornar a la gastronomía regional, a las sabrosas recetas regionales y locales.

8. Curiosidad hacia las técnicas del progreso; utilizar todas las ventajas de la ciencia, incluso del congelado para mejorar la cocina.

9. Búsqueda de una cocina dietética y saludable.

10. Constante invención; la mezcla atrevida de nuevos gustos que a veces lleva a hallazgos de una calidad excepcional, deslumbrante.

Esta maravillosa síntesis explica y hace comprender los conceptos que sustentaron y apoyan la Nueva Cocina. Una nueva cocina que desde su fundación ha ido profundizando en ellos e incorporando ingeniosas reflexiones, en honor de su espíritu dinámico y perfeccionista.

## **LOS PRINCIPIOS DEL GRUPO DE LA NUEVA COCINA VASCA**

Traemos aquí un documento histórico redactado en el amanecer de la Nueva Cocina Vasca y firmado por Juan Mari Arzak. El manifiesto, de un incalculable valor para el análisis, proclama:

“La Nueva Cocina Vasca-Euskal Sukaldaritzza Berria.

Un grupo de cocineros vascos, considerando tener entre sus manos un arte, intentan aportar a la cultura vasca lo que pueden con sus medios, sintiéndose obligados a colaborar en la evolución de la cultura que en este momento experimenta el pueblo vasco.

Para ello sus estudios van dirigidos por tres puntos principales.

1. Con la cocina vasca clásica intentar desde su esencia hacer los platos tal y como son auténticamente sin ninguna degeneración y volviéndolos a dar a conocer con su receta auténtica.

2. Buscar e investigar en caseríos, sociedades, etxekoandres, arrantzales, etc., platos un tanto perdidos por el transcurso del tiempo, tales como la zurrurutuna, in-txaursalsa, mendreska etc., sacándolos con nuestros medios a relucir, con el fin de que vuelvan a ser otra vez platos del recetario actual vasco.

3. En este punto entra la Nueva Cocina. Nosotros pensamos que se puede ampliar el arte culinario vasco por medio de nuevas recetas, utilizando nuevos ingredientes del país que hasta ahora no se usaban en nuestra cocina, como por ejemplo las algas, los erizos, la mantequilla, la nata, etc. Pensando que si nuestros mares y nuestros caseríos dan estos productos, ¿por qué no han de ser platos vascos los confeccionados con productos y por cocineros vascos? Digamos que esta es la forma que nosotros llamamos o como entendemos la Nueva Cocina. En fin, estos son los tres puntos en los que nos basamos, como anteriormente hemos dicho, para pensar e investigar nuestro arte.

Como meta principal, muy difícil, tenemos el poner a la cocina vasca entre las mejores del mundo ya que sabemos que están reconocidas mundialmente como las mejores la china y la francesa. Y, sin soberbia, pensamos que la cocina vasca, tanto por su calidad como por su tradición, puede alcanzar similares metas.

Nos basamos principalmente en conservar el gusto de la materia prima, para lo que intentamos hacer los platos lo más sencillamente posible, y que las salsas utilizadas estén confeccionadas de manera que no enmascaren su sabor natural. Es fundamental que la materia prima sea de primerísima calidad, para ello nos ponemos de acuerdo con caseros, pescadores, etc., para que, por ejemplo, los primeros nos críen los pollos como se deben criar, garantizándoles su salida, y a los pescadores pidiéndoles una serie de productos que antes no pescaban.

Esto es a grandes rasgos lo que nosotros intentamos con la Nueva Cocina Vasca. Somos conscientes del esfuerzo que esto supone, pero pensamos que estamos obligados a ello”.

## COMENTARIO A LOS PRINCIPIOS

Al leer y releer el manifiesto del grupo vasco de la Nueva Cocina, detectamos: Un gran respeto por la tradición, un profundo espíritu innovador, inteligencia en lo que se persigue, loable buena voluntad y parquedad de conceptos; aunque esto es posible que fuese más a la hora de redactar que en las propias ideas. En cualquier caso, no sobran. Y viene esto a colación, porque cualquier comparación del punto número 3 de los Principios del Grupo de la Nueva Cocina Vasca con el decálogo de “Gault Millau” es delatador. Independientemente de que se puedan alegar varias atenuantes con mucho peso. Sencillamente, pensamos que los conceptos han ido desarrollándose de 1976 a 1986 a pasos agigantados en la mente de los “nuevos cocineros vascos”. Nos remitimos a la culinaria que practicaban entonces y a la que ejecutan en la actualidad. Profunda transformación, distinta.

Es preciso afirmar, reconocerlo dignifica, que los principios en los que se sustentó la Nueva Cocina Vasca son los mismos que dieron cuerpo los franceses y que éstos han lanzado al mundo, invadiéndolo. Así pues, la Nueva Cocina Vasca firma uno tras otro los diez puntos con los que se definió la Nueva Cocina, poniéndose a trabajar en esa línea.

Que los principios de la Nueva Cocina sean universales e inherentes a cualquier cocina zonal, no significa que en todos los países o regiones haya de hacerse idéntica culinaria. Nada más lejos si nos atenemos al apartado número 7 del decálogo. Quiere decir que hay que aplicar los puntos a realidades –países y regiones –diferentes, a productos y gustos distintos.

Esto lo comprendieron nuestros cocineros que han sabido tratar las materias primas típicas de la culinaria vasca según la filosofía de la Nueva Cocina y que han conjugado ésta con el gusto arraigado en el país. En fin, que tales conceptos han sido aplicados a la idiosincracia guipuzcoana en primer lugar y vasca después. Si bien es menester señalar que el acento vasco se va desarrollando según crece la madurez de

los cocineros guipuzcoanos, ya que en la primera fase de la Nueva Cocina se da una mayor influencia francesa, que rebasa el campo de las novedosas ideas en alza. Esto se ha ido corrigiendo paulatinamente a lo largo de esta década.

Incuestionablemente los “Jóvenes cocineros vascos” tuvieron el inmenso mérito de saber captar rápidamente una revolución culinaria y adecuarla a su tierra, pero también poseyeron la dicha de no romper con el pasado. Lo que tiene más valor si pensamos que se estaba viviendo un proceso de transformación rupturista, en que una joven cocina nacía oponiéndose a otra vieja decadente. Y mayor aún, porque no sólo no se arrasó con lo de antaño, como hubiese sido lógico en un proceso revolucionario, sino que se establecieron dos puntos de fomento de la tradición. Asombroso. Lo que ha constituido un acierto histórico sobresaliente.

Recordemos el primero de esos puntos: “Con la cocina clásica vasca intentar desde su esencia hacer los platos tal y como son auténticamente y sin ninguna degeneración y volviéndolos a dar a conocer con su receta auténtica”. Evidentemente estas palabras hay que captarlas en su espíritu y no en su letra. Porque leer a un nuevo cocinero lo de recetas auténticas o verdaderas es un chiste. Pues la Nueva Cocina ha ofrecido la interpretación libre y personal frente al dogmatismo. Aunque pensamos que nunca en la gastronomía para los hombres inteligentes existieron verdades definitivas. Ahora bien, creemos que el espíritu de este punto es claro: Hay que volver a hacer las cosas bien. Y no cabe duda que se ha dedicado especial atención y arte a las recetas gloriosas heredadas. Que han sido adaptadas- no tienen nada que ver los chipirones que se hacían a principios de siglo con los que se ofician hoy, ni tan siquiera con los que se preparaban hace veinticinco años en ligereza y refinamiento. Ligereza y refinamiento que han impregnado a todas ellas, acrecentando su valor culinario y revitalizándolas. Esos retoques y esas cualidades hacen posible un esplendor acorde con los tiempos y una vida cuyo final no se vislumbra. Este ha sido un gran logro de la Nueva Cocina Vasca. Y aunque parezca paradójico, más ha hecho por el recetario histórico vasco ésta, que tantos atavistas, que por inmovilistas le hubiesen enterrado.

El otro punto del programa, que asumía el pasado, decía: “Buscar e investigar en caseríos, sociedades, etxekoandres, arrantzales, etc., platos un tanto perdidos por el transcurso del tiempo, tales como la zurrurutuna, intxaursalsa, mendreska, etc., sacándolos con nuestros medios a relucir con el fin de que vuelvan a ser otra vez platos del recetario actual vasco”. A nuestro entender, bien distinto del de sus autores, este objetivo ha sido un ejercicio de buena voluntad y poco más. ¿Que platos que estaban perdidos se han recuperado? Cualquier contestación rigurosa es estación rigurosa es mínima. Nosotros lo concretaríamos en dos: La zurrurutuna y la intxaursalsa. Así todo, ¿en cuántos restaurantes vascos se encuentra permanentemente la zurrurutuna? En Guipúzcoa sólo hay tres que conozcamos donde se ofrezca en la carta con cierta asiduidad, aunque no siempre. En Alava, Navarra y Vizcaya no nos hemos topado con ella en ningún restaurante de cierta entidad, lo que no significa que no se sirva, pero sí que sobran los dedos de una mano para sumarlos. Y respecto a la intxaursalsa, es preciso señalar que su presencia en temporada invernal es mayor, aun que también muy matizada, en ningún caso se puede afirmar que esté medianamente extendida. Por todo lo escrito, no creemos en la resurrección de los muertos, como no

sea con carácter excepcional y sólo para unos pocos. Esto no nos priva de reconocer que algún milagrillo ha existido; y que lo que sí ha logrado este punto, en unión con el anterior, ha sido parar el fenecer de ciertas recetas. Además, ha servido para profundizar en la gastronomía popular y captar ideas.

Todo queda reducido a una frase: El grupo de la Nueva Cocina Vasca ha liderado una revolución culinaria y ha ensalzado y propagado lo más excelso del recetario tradicional. Ha compaginado ambas causas. Objetivo cumplido.

## **EL MENU LARGO Y ESTRECHO FRENTE AL CORTO Y ANCHO**

Pierre Troisgros cuando disertó en la “II Mesa Redonda de Gastronomía” que organizó la revista “Club de Gourmet’s”, en San Sebastián, en noviembre de 1977, defendió con ahínco el menú largo y estrecho argumentado que permite degustar un mayor número de especialidades en cada comida.

Sería necio afirmar que la multiplicidad de platos en un ágape es patrimonio de la Nueva Cocina. Basta recordar que nunca los banquetes fueron de dos platos y un postre. Pero lo que sí cabe reconocer a la Nueva Cocina es haber abanderado el menú largo y estrecho frente a los clásicos dos platos que estaban en vigor. En haber cambiado en buena medida los hábitos en el restaurante, motivando la curiosidad y la multiplicidad de sabores frente a la repetición y saturación de los mismos. Es decir, la Nueva Cocina nos propuso en el restaurante el menú largo y estrecho frente al corto y ancho.

Entendemos por un menú largo y estrecho aquel compuesto por varios platos y lo justo de cada plato. Y si hubiese que concretar la idealidad, nosotros somos partidarios de cuatro preparaciones y un pequeño recorrido por los postres. Así se estructuran la mayoría de los menús degustación o gastronómicos que se sirven en nuestros mejores restaurantes y en las mecas sagradas de Francia. Pero como en cualquier faceta de la vida, los excesos se han cometido. Algunos, pocos, por suerte, han caído en el ridiculismo de las raciones y en el camino interminable de bocados. Para entendernos, hay quien pretendiendo ser más vanguardista que nadie ha tomado a sus clientes por pajaritos y les hace picar aquí y allá sin que se enteren lo que se llevan a la boca, sin posibilidad de detenerse mínimamente para recrearse en un manjar. Ahora bien, es imperioso aclarar y repetir que éstos han sido excepciones muy excepcionales.

Mas al contrario, la obligada crítica se impone. No podemos soslayar que los menús degustación o gastronómicos ofrecidos en carta en forma de cuatro encomiables especialidades de la casa y un surtido de postres no han sido fomentados como se debiera en la restauración vasca. La razón: Exigen preparar para un cliente el doble de platos, cambiarle la vajilla y los cubiertos el doble de y los cubiertos el doble de ocasiones y limpiar el doble de elementos. Por tan pesados motivos, no se han favorecido un ápice.

Son muy pocos los restaurantes vascos que incluyen en su carta con el bombo que merece un menú degustación. Sin embargo, esta falta de difusión del menú largo

y estrecho no ha impedido su triunfo. Hoy los clientes cuando van a un restaurante quieren conocerlo a fondo, lo mejor posible a través de un festín. Con tan poderoso objetivo, solicitan raciones múltiples que se reparten. Y los más desenvueltos, demandan la minuta en medias raciones.

Si hubiese que resumir la realidad, es impecable reconocer el rotundo triunfo del menú largo y estrecho. Y ello pese a la oposición de los restaurantes vascos al menú gastronómico o degustación, pues tan sólo una docena lo sugiere en sus cartas. El gran reto, que esto se prodigue en muchos otros establecimientos. Mientras la sazatez no cunda, el menú largo y estrecho se seguirá imponiendo, pidiendo especialidades para repartir o solicitando medias raciones, que es lo sabio.

### **LA NATA: UNA INFLUENCIA DE LA ALTA COCINA FRANCESA QUE SE CONVIRTIÓ EN EXCESO**

Hay que lanzar la pluma contra dos satánica plagas que sufrió la cocina vasca, hoy en fase de extinción: La de aquellos blasfemos de lengua larga y mente corta que identificaron la Nueva Cocina con la nata y la de aquellos los vulgares salseros que embadurnando todo con la susodicha, daban argumentos a los primeros. Unos y otros son producto de la mediocridad. La nata tiene su esplendor en la cocina vasca en la segunda mitad de la década de los setenta e inicia su declive hacia 1982 en que está en ciernes la culinaria de los aromas. A la hora de explicar este fenómeno tendremos que diferenciar entre los escasos líderes que determinaron las corrientes que luego se extendieron y los muchos que las recogen y practican. Y entre estos, los que copian lo que hicieron los grandes autores y los que se pusieron a “inventar” ellos.

Entre las corrientes vanguardistas tuvo su apogeo hasta 1982. Eran tiempos en que casi todas las creaciones llevaban nata. La crema de leche formaba parte del budín de krabarroka, de la lubina a la pimienta verde, de muchas crêpes de txangurro y de tantas y tantas fórmulas rutilantes que aparecieron en aquellos años. Indiscutiblemente fue la omnipresente época de la nata.

¿Cuáles fueron las razones en que se fundamentó la utilización de la nata líquida? Las testas coronadas siempre contestaban: “Ha venido a sustituir a la harina, a las féculas”. Sin duda, era uno de los motivos. Otro, la influencia que sobre nuestra cocina siempre tuvo la mayestática culinaria francesa, que encuentra en la nata uno de sus ingredientes característicos. Y por último, la crema de leche, está más que claro que facilita la elaboración de las *salsas*, favorece enormemente su presentación y tiene como principales atributos que liga magistralmente e impregna de finura rebajando los sabores. Tales argumentos explican sobradamente el apogeo que disfrutó la nata.

Cuando los esclarecidos rectificaron el rumbo y emprendieron el camino de la culinaria de los aromas, colocando en su sitio a la crema de leche, nos encontramos que la nata siguió campeando en gran cantidad de restaurantes hasta hace un par de años. Es decir, durante 1983 y 1984 un buen número de establecimientos de acepta-

ble nivel prosiguen derrochándola sin recato. Muchos de ellos ofreciendo los platos triunfadores de aquella época. Lo que era harto satisfactorio siempre se abusara, que acabara siendo una retahíla de platos en candelero, plagiados uno tras otro y con nata. Ahora bien, el peligro, fueron los que se metieron a “inventar” sin tener facultades para tan magna empresa. Estos, bajo la loabilidad de la aportación, encontraron el chollo de los tontos. Ligue seguro y va con todo. Nata y la ocurrencia de cualquiera; a eso los ignorantes le llamaron Nueva Cocina, eso era vulgaridad y no otra cosa. Y que quede claro que la nata no es un descubrimiento de la Nueva Cocina Francesa, sino característica de la alta culinaria clásica gala.

Así pues, la madurez de los mejores y el exceso de todos, han acarreado el reproche general a emplear la nata como ingrediente principal de una salsa, han determinado que la crema se utilice en el último bienio con mayor precisión, para aquello que es inmejorable; ligar una salsa o atenuar un sabor agudo.

La crema de leche, hoy parece haber conquistado su perfecto sitio y su indiscutible gloria, porque nadie la puede poner en entredicho si se aplica con sabiduría, con la sabiduría que merece.

## **OTRO ABUSO: LA BUDINMANIA**

Los cocineros lo impusieron, los taberneros y tenderos asumieron el chollo, todos con alegría e inocencia lo aceptamos. Perspicaces los negociantes, incautos los paganos.

Hemos padecido con intensidad y aún soportamos los últimos vestigios de la budinmanía. La inevitable, casi tiránica presencia de esas misteriosas preparaciones que hacen lengua a cualquiera. Elaboraciones agradables e intrigantes porque rara vez evitan la exclamación y la pregunta ¡Qué rico! ¿Qué es? Da lo mismo, gustan. Virtuosas ellas que cautivan si darse a conocer. Nos referimos, claro está, a lo que normalmente se conoce como: Pasteles, mousses, budines y similares, al margen de diferenciaciones técnicas.

La Nueva Cocina transformó los viejos budines, los adecuó al presente. Lo hizo aligerándolos sin recato, aportando nuevas materias primas que ampliaron sin límite, infinitamente, el recetario, les dio colorido, virtuosidad y presencia y ganaron en exquisitez. Surgieron los grandes pasteles.

El archifamoso, pastel de krabarroka marcó un hito. A su sombra llegaron los imitadores y se implantó la budinmanía. Hasta el punto que a raíz de su apoteósico triunfo era rarísima la carta donde no se ofertaba alguno. Pero no es que casi todos los restaurantes preparasen su budín, sino que había muchos donde a elección de esta gama de platos era variada, alcanzando tres y hasta cuatro posibilidades.

Las razones en que se sustentó esta plaga:

1. La gran rentabilidad económica que producen, existiendo algunos casos extremos en que su precio se multiplica por diez sobre el valor de costo.

2. Su vida en la cámara es larga y segura.
3. Se tienen preparados de antemano.
4. No se necesita para su elaboración dotes especiales, pues cualquier joven pinche los puede bordar.
5. Facilitan dar de comer a cuantos sea preciso.
6. Un plato, frío que siempre viene bien tener, sobremanera en la canícula.
7. Hay que calificarlos de resultones y los buenos de muy agradables.
8. Y son el recurso que tienen los restaurantes para aprovechar las partes menos nobles y, en casos excepcionales, hasta las sobras, por qué no decirlo.

Todo lo escrito nos lleva a la conclusión de que los pasteles tienen su sitio en la cocina hogareña y deben evitarse en los restaurantes. En la casa particular suman las ventajas que antes hemos citado como razones por las que se prodigan en los restaurantes. Esto es, no son caros, se confeccionan con tiempo, aguantan bien en la nevera, los prepara un principiante, se pueden aprovechar las sobras, gustan, etc. Y sabemos lo que comemos.

Pero en el restaurante, además de poder picar en el anzuelo con harta probabilidad, no entendemos como se puede perder la mitad de una comida de dos platos con un pastel. Sólo se podría justificar si se tratase de un menú largo y estrecho, donde el picar un poco es comprensible. En otro caso nos parece imperdonable; propio de neófitos o gentes carentes de sensibilidad en la mesa. Sumen que cuando se sale a comer o a cenar es certero inclinarse por lo que no se es capaz de oficiar en casa, por lo diferente y mayestático, cualidades que no llaman la atención en los budines, que rara vez sobrepasan la consideración de sabrosillos. Añadan que no dejan de ser una aburrida mezcolanza ocultadora de lo que tomamos, donde el ingrediente principal en vez de ser resaltado es tapado y hasta ocultado, cayendo en contraposición con un principio elemental de la buena cocina.

Por tantos y tan poderosos motivos, la budinmanía, que vivió su esplendor en la restauración pública en la primera etapa de la Nueva Cocina, ha iniciado su retroceso que viene produciéndose en los tres últimos años. Y es que los cuentos no engañan eternamente.

Seríamos injustos si terminásemos este despiadado ataque sin salvar a los que se lo merecen, recordando que toda regla tiene sus excepciones. Que hubo pasteles buenos, honestos, con vocación de ampliar el recetario sobre la base del pasado en algún caso y que sirvieron de trampolín a los nuevos conceptos. Fueron la excepción, la rica y honorable excepción.