

Fernando Sánchez Gómez

Málaga, 1973. Licenciado y Doctor en Periodismo por la Universidad del País Vasco, es autor de la primera tesis doctoral en Crítica y Periodismo Gastronómico. Calificada con sobresaliente *cum laude* por unanimidad, se abre con ella una nueva línea de investigación académica. Fernando Sánchez colabora en prensa con artículos y reportajes de cuestiones culinarias, y con investigaciones sobre temas de comunicación en diferentes publicaciones académicas.

Periodista e investigador en Ciencias Sociales y de la Comunicación, ha escrito artículos de investigación sobre Manuel Vázquez Montalbán, Francisco Umbral, Carmen Rigalt y sobre esa «marginal vertiente de cronista de boxeo» de Manuel Alcántara, línea de investigación académica que inauguró desde la Universidad del País Vasco junto con la profesora Emy Armañanzas.

Sus últimos libros publicados son *La Cocina de la Crítica. Historia, teoría y práctica de la Crítica Gastronómica como Género Periodístico* (traducido al inglés como *Cooking Critically*); la guía gastronómica y recetario *Arroces de Málaga*; y *Manuel Alcántara, el último columnista diario*, en el que analiza la poética de la columna personal de este gran escritor en periódicos y gourmet, que ha demostrado tener a la mesa la misma inteligencia y brillantez de ingenio que muestra en sus columnas.

Fernando Sánchez ha sido distinguido en 2014 con el Premio de la Academia Internacional de Gastronomía y el Premio Euskadi de Gastronomía que concede la Consejería de Cultura del Gobierno Vasco a propuesta de la Euskal Gastronomi Akademia. Asimismo, con el Premio Ateneo de Málaga de Periodismo (1999).

Juan José Lapitz

Memorias de un gastrónomo vasco

- FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ -

© 2017, Fernando Sánchez Gómez
lacocinadelacritica@gmail.com

© Diseño y maquetación:



hola@boronali.com
www.boronali.com

© Fotografía de portada: Ritxar Tolosa (Ondojan.com)

Reservados todos los derechos.
Ninguna parte de esta publicación
puede ser reproducida, almacenada
o transmitida en modo alguno o por
ningún medio sin permiso previo del editor.

ISBN-10: 1548443719
ISBN-13: 978-1548443719

«En la gastronomía no he encontrado más que amigos.»

Juan José Lapitz Mendia

«Lo mejor que puede haber en el mundo es tener amigos.»

José María Busca Isusi

Dedicatoria de gratitud a D. Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA, cuya generosa y desinteresada colaboración han resultado de muy eficaz ayuda para poder sacar felizmente adelante esta publicación. Mila esker, querido Juanma, amigo que nunca falla. Biógrafo y biografiado dejamos aquí constancia de nuestro profundo agradecimiento dedicándote este libro.

A Juan José Lapitz, en la lealtad mayor

ÍNDICE

Presentación	17
<i>Juan José Lapitz, valedor de una reputación insuperable.</i> Por Juan Manuel Garmendia.	
Prólogo	21
<i>El gran democratizador.</i> Por Benjamín Lana Velasco.	
Capítulo 1º	25
Trayectoria de Juan José Lapitz	
1.1. Preámbulo para que se entienda lo que viene a continuación	25
1.2. Melindroso en mi infancia	29
1.3. El trabajo en el mundo de la alimentación	31
1.4. Primeras colaboraciones periodísticas y conferencias: Ondarribi y El Comestible	33
1.5. Magisterio y amistad de Busca Isusi	34
1.6. Premios y reconocimientos recibidos	35
Capítulo 2º	47
Lapitz, micólogo, hortelano y cocinero	
2.1. El buscador de setas	47
2.2. ¡Qué verde está mi huerto!	52
2.3. Las recetas de Lapitz	53

Capítulo 3º	81
Su fomento de la cultura culinaria vasca	
3.1. Los diccionarios y su preocupación por las palabras	81
3.2. Biblioteca Lapitz de Gastronomía	84
3.3. La imprenta Ondarribi	102
3.4. Juan José Lapitz, periodista: <i>La Voz de España, Deia y Diario Vasco</i>	104
3.5. <i>Gastroblogger: Conocer y comer con Lapitz</i>	107
3.6. Enseñanzas y consejos	109
Capítulo 4º	131
Lapitz, cofrade y académico gastronómico	
4.1. Fundador y Presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas ...	131
4.2. Actividad académica y cofrade	137
4.3. Primera y segunda etapa en la Academia Vasca de Gastronomía	139
4.4. Premios Euskadi de Gastronomía y de la Academia Vasca de Gastronomía	141
Capítulo 5º	143
Comer y beber con lapitz, de iparralde a hegoalde	
5.1. De mesa en mesa y de barra en barra con Juan José Lapitz	143
5.2. La cocina vasca de anteaier a hoy	145
5.3. La Nueva Cocina Vasca	149
5.4. Evolución y origen del restaurante vasco.....	152
5.5. Una teoría del origen del pintxo vasco	153
5.6. Mis amigos cocineros	155
5.7. Platos y restaurantes que me llamaron la atención	167
5.8. Zuberoa y Etxeberri, mis dos restaurantes favoritos	169
5.9. Las sociedades populares	172
5.10. Las sidrerías y txakolines	178
5.11. Los txakolines	180
5.12. Vinos, licores y destilados vasco-navarros	181
5.13. Euskal Herria, una despensa privilegiada	189

Capítulo 6º	209
Anécdotas y experiencias gastronómicas	
Anecdotario de vivencias y experiencias gastronómicas en 52 estampas	
Capítulo 7º	241
Testimonios	
Lo que dicen de mí.	
Epílogo	309
<i>Palabra de gastrónomo, vasco, naturalmente.</i> Por Fernando Sánchez Gómez	

PRESENTACIÓN

Juan José Lapitz, valedor de una reputación insuperable



Resulta para mí un honor y mucha responsabilidad presentar a Juan José Lapitz, pues intentar resumir en unas breves líneas todo lo que ha supuesto su trayectoria y labor en distintos campos como la alimentación, el periodismo gastronómico, las cofradías y academias gastronómicas o la edición de libros de tema culinario... es, a todas luces, una tarea abocada al fracaso.

Tuve la suerte de conocer personalmente a Juanjo Lapitz, todo un referente de nuestra gastronomía del que había oído hablar mucho, cuando accedí en marzo de 1992 a la Junta Directiva de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Pronto pude comprobar que todas sus intervenciones en nuestras reuniones suponían siempre aportaciones muy positivas y prácticas.

Dirigió el Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía, publicación que gracias a sus gestiones ha sacado tres números anuales durante muchos años, contando con un plantel de colaboradores muy implicados con el proyecto. Uno de ellos era su añorado amigo Javier de Aramburu, con quien había iniciado su andadura periodística editan-

do un periódico local en Hondarribia. Lapitz fue también el impulsor y el director del comité de redacción del *Diccionario Gastronómico*, publicado por la Cofradía Vasca de Gastronomía.

Juan José Lapitz, además del profundo conocimiento gastronómico teórico que atesora, ha sido un ferviente divulgador del saber práctico que ha sabido reflejar en las numerosas guías gastronómicas que ha escrito y en las que ha colaborado. Títulos como *Comer en Euskal Herria*, *La Cocina Vasco-Gascona*; y desde la *Guía Maiak*, publicada junto a Iñaki Arrien, incluyendo los restaurantes de Euzkadi y zonas limítrofes, a la *Guía Gourmetour* y *Campsa-Repsol*, ha ocupado muchas horas de su tiempo en este tipo de obras.

Lapitz es también el creador de la *Guía Gastronómica y Cultural del País Vasco* y del *Mapa Gastronómico del País Vasco*, ediciones ambas de la Academia Vasca de Gastronomía, de la que Lapitz es también miembro fundador. Su vocación divulgativa le ha llevado a publicar casi cuarenta libros de temática gastronómica muy diversa, aunque destacaría, por su repercusión, el libro *2.000 refranes para comer*, distinguido con el Premio de la Academia Internacional de Gastronomía de París.

Juan José Lapitz se autodefine como discípulo de José María Busca Isusi, participando muy activamente en 2016 en la organización de las celebraciones del centenario del nacimiento de este último. Esta visión práctica de la gastronomía le ha llevado a mantener, durante décadas, una huerta-vergel de unos mil metros cuadrados. Situada en su casa, en plena muralla de Hondarribia, le ha permitido seguir en primera persona el calendario natural de los productos más habituales de nuestra huerta, y a sus amigos disfrutar de los sabrosos productos producidos en ella, con todo el cariño, por este hortelano que luego también nos los cocina él mismo: espárragos, tomates, alcachofas,

berzas, manzanas varias, ciruelas, higos, limones, pomelos, naranjas, acelgas, kiwis...

Como periodista, ha colaborado regularmente con *La Voz de España*, *Deia* y, posteriormente en *El Diario Vasco* donde escribe ininterrumpidamente desde 1994. Larga labor divulgativa por la que recibió por parte de la Diputación Foral de Gipuzkoa y de la Cofradía Vasca de Gastronomía el Premio Busca Isusi. Un Premio que la Academia Vasca de Gastronomía le concede nuevamente en 2016, en reconocimiento a su labor en pro de la cultura gastronómica desarrollada en la Cofradía Vasca de Gastronomía, en la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) y en la Academia Vasca de Gastronomía.

Mencionaba al comienzo de este texto lo difícil que es presentar a Juan José Lapitz en unas breves líneas, por la riqueza de su biografía y obra aunque, paradójicamente, se le puede definir en pocas palabras como un «mosaico poliédrico gastronómico». A título personal, diré que su sinceridad, independencia y compromiso le han hecho valedor de una reputación de autenticidad insuperable.

Pienso que Juan José Lapitz es uno de los buenos regalos que te hace la vida. Muchas gracias, Juanjo, por ser como eres.

Juan Manuel Garmendia

Presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA)

PRÓLOGO

El gran democratizador



Llegamos casi al mismo tiempo a El Diario Vasco, a principios de los noventa, cuando la redacción de Camino de Portuetxe olía a tinta fresca por las mañanas y nadie sabía nada acerca de la palabra internet. Empecé a publicar mis primeras informaciones en el verano de 1992 y él en enero de 1994. La diferencia es que yo era un joven ‘plumilla’ y él ya había escrito quince o dieciséis libros

de gastronomía para entonces. Recuerdo perfectamente el anuncio del director Salva Pérez-Puig de que íbamos a tener un nuevo experto en gastronomía como colaborador. Yo había leído *La cocina vasca*, sus recetas básicas y había oído hablar de su erudición gastronómica, pero no sabía realmente quién era Juanjo Lapitz.

He sido aficionado a la comida y a sus aledaños desde que tengo uso de razón y para mis tempranos veinte ya había gastado muchos ahorrillos en visitar algunos de los grandes restaurantes de Gipuzkoa, entonces en plena vanguardia y explosión de creatividad, desde Matteo a Arzak pasando por el Panier Fleuri o Zuberoa. Hubo un tiempo en que viví en la calle Ategorrieta de San Sebastián y me encantaba dar aquella explicación a los no donostiarras: sí, cerca del Alto de Miracruz, donde está el restaurante de Arzak.

No he olvidado las primeras columnas de Juanjo Lapitz. Las leía con avidez y siempre me sorprendía, a veces por los temas, pero durante mucho tiempo por su estilo. Lejos de otros escritores del ramo que aderezaban su erudición gastronómica con un cierto culteranismo verbal, Lapitz escribía como hablaba. A veces, incluso, parecía una decisión consciente y hasta revolucionaria en un periódico como DV, pero exhalaba autenticidad y creo que fue su modo de escribir el que le ayudó a conquistar a miles de lectores de todo grado de instrucción. Hablaba del territorio conocido y de algunos rincones que no lo eran, siempre de mundos conquistables, de placeres cercanos, y de un modo que resultaba convincente para las amonas y los chavales. Al fin y al cabo, una lección sobre la frescura de las anchoas no necesita demasiada poesía. La sabiduría y el conocimiento aparecían desnudos y sabrosos en cada texto, como una ventresca de cimarrón sin pasar por la plancha.

La aportación de Lapitz a la sociedad vasca tiene al menos otras dos características que lo hacen singular e imprescindible: su apoyo al tejido asociativo, así fuera en forma de cofradías o academias, impulsando la defensa de los productos a través de la fiesta y del rito, y segundo su afán divulgador a través de una intensa actividad como escritor, editor o impresor de trabajos propios o ajenos, incansable en los tiempos en que el mundo impreso era la herramienta básica para extender el conocimiento. Con aquellos mimbres fue capaz de alcanzar cifras mareantes, propias de la era de las redes sociales, de cofradías que ha impulsado y a las que pertenece, de libros escritos y publicados -casi cuarenta-, entradas en diccionarios del ramo, edición e impresión de docenas de libros para terceros.

Por todo ello, se puede considerar a Lapitz uno de los grandes exploradores de la cultura gastronómica vasca, junto a su admirado maestro Busca Isusi. Su afán socializador y divulgador de todo cuanto guarda relación con la comida, las tradiciones y la cultura lo convierten en una suerte de super-demócrata del conocimiento. Su larga carrera defiende la idea opuesta al despotismo ilustrado del siglo XVIII:

“Todo para el pueblo pero sin el pueblo”. Lo suyo es “todo lo del pueblo para el pueblo y con el pueblo”.

Juanjo Lapitz siempre ha declarado que lo más importante en la vida es la amistad. Yo no me encuentro entre sus amigos, pero entiendo que debe ser una delicia escucharlo no tras el atril de una sala de conferencias, sino en un fogón, mientras corta verdura de la huerta para hacer su tortilla de piperrada y deja que afloren con naturalidad las anécdotas y saberes gastronómicos al ritmo que se pocha el guiso. En 1773, el escritor escocés James Boswell definió al hombre como «el animal cocinero» y lo explicó con la siguiente frase: «Las bestias tienen memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, en cierto grado, pero no hay ninguna que sepa guisar». Desde los experimentos del primatólogo de Harvard Richard Wrangham plantearan científicamente en 1997 que cocinar es lo que nos hizo humanos -somos biológicamente como somos porque comemos alimentos cocinados- la comunidad científica anda revuelta. Creo que no estaría de más que conocieran a Juanjo Lapitz para salir de dudas porque su persona y trayectoria demuestran empíricamente que humanidad, cocina, cultura y conocimiento son guisantes de un mismo plato.

Benjamín Lana Velasco

Director Editorial del Grupo Vocento

Trayectoria de Juan José Lapitz

1.1. Preámbulo para que se entienda lo que viene a continuación

A Juan José Lapitz Mendia (Hondarribia, 1934) el intelectual de la gastronomía más respetado de su tiempo, la sola posibilidad de que alguien piense en escribir un libro sobre su vida le parece muy buena idea, aunque su pudor ante los laureles le pone en guardia. Esto es lo que, irremediabilmente, viene ocurriendo cada vez que se le ha querido tributar un reconocimiento, de los muchos que merece este gran patriarca de cultura culinaria vasca.

En un ámbito tan dado a mirarse el ombligo como es el gastronómico, dar con un escritor tan relevante y que, al mismo tiempo, se dé a sí mismo tan poca importancia es infrecuente. Esta rara avis, este mirlo blanco de su huerto que, albergando mil méritos y reconocimientos profesionales, firma sus tarjetas de visita con un escueto «Juan José Lapitz, hortelano», promete dejarse biografiar pero haciendo antes «unas anotaciones previas, un preámbulo para que se entienda mejor lo que viene a continuación».

Como si después de cuarenta libros escritos, otras tantas entronizaciones y fundaciones de cofradías gastronómicas a ambos lados de la frontera, más cuatro décadas largas de periodismo militante en defensa de las tradiciones culinarias de su tierra fuesen méritos insuficientes para hacerlo, digno merecedor de una biografía, como él mismo dice «para que sus nietos conozcan un poco las andanzas de su abuelo».

De su abuelo, o sea, del comprometido escritor gastronómico Juan José Lapitz Mendia, el ensayista culinario más admirado y respetado del momento. Porque si a su buen amigo el cocinero Luis Irizar se le considera unánimemente el maestro de todos los nuevos cocineros vascos, otro tanto le reconocen los nuevos periodistas gastronómicos al maestro Lapitz.

Este precursor de la literatura y el periodismo gourmet de su país nos sugiere una justificación de los porqués que le hacen merecedor de una biografía. «Para comprender mejor todo cuanto va a venir después, acerca de mi fomento de la cultura culinaria y del asociacionismo gastronómico vasco, hay que comenzar diciendo que yo he sido presidente de un grupo de jóvenes en Hondarribia que, finalizando mis estudios, me eligió para presidir el grupo Oargui.

Esta agrupación juvenil hizo un periódico siendo yo presidente, pues quise que en el pueblo de Fuenterrabía hubiese una voz para que pudiésemos decirle al alcalde cosas y al párroco y a todo el mundo».

El sociólogo alemán Max Weber decía que “sólo se puede saber lo que somos si se determina cómo hemos llegado a ser lo que somos”. Este es el camino que sigue el maestro Lapitz con el relato pormenorizado de su trayectoria vital. Con *Ondarribi*, que así se llamaba esta cabeceira, da comienzo una carrera periodística que ya forma parte de las más brillantes que se recuerdan.

«Me acompañaba en este proyecto mi amigo Javier de Aramburu, que había dejado el seminario para hacerse después periodista. Decidimos publicar una revista quincenal para contar los problemas del pueblo. Estuvimos un año editándola, de 1958 a 1959, hasta que nos cerraron la revista entre el párroco y el alcalde, pues como jóvenes que éramos nos metíamos con las instituciones.

Retorné al periodismo algunos años después, cuando Aramburu, que ya escribía en *La Voz de España*, me dijo: “Juanjo, ¿por qué no escribes

en el periódico? Si tú me mandas un artículo yo te lo publico”. Estábamos entonces en 1974 y yo tenía cuarenta años».

Al relatar su biografía, Juan José Lapitz quiere también que se recuerde que él ha sido el Presidente de los Padres de Familia de Hondarribia, «que también fue una elección de ellos, de los propios padres»; además de Presidente de los Consumidores de Guipúzcoa «porque entonces estaba bastante de moda el hacer grupos de control de los alimentos, lo que me introdujo bastante en la cuestión alimentaria».

Entre las primeras circunstancias e influencias vitales que determinaron que el joven Juan José llegara a convertirse en la leyenda viviente que es hoy, el maestro quiere hablarnos del mejor amigo que tiene un hombre en la vida: su padre. Perico Lapitz, que así se llamaba, le inculcó, entre otros valiosos saberes, un conocimiento muy profundo del mundo marino.

«La influencia de mi padre ha sido muy importante en mi carrera, no sólo en lo que se refiere a la alimentación, sino también a la gastronomía. Él fue durante 46 años el Secretario de la Cofradía de Pescadores de Fuenterrabía y, por lo tanto, me imbuyó bastante en el tema de la pesca en todos sus aspectos. Desde cómo se realizaban las diferentes capturas a toda la variedad de peces y mariscos que existían».

Entre las cosas que más agradece Juanjo que le haya transmitido su padre está «el amor por las palabras. Mi padre, Perico, como le conocían todos, fue bastante delicado conmigo en ese aspecto. Recuerdo que un día me regaló, creo que con diez u once años, un diccionario que todavía tengo. Él me infundió el amor por conocer y expresarme bien, por poner las palabras correctas, porque a mi padre le importaba mucho eso de hablar correctamente».

Antes de comenzar con el relato de su biografía, nuestro interlocutor desea, como no podía ser de otro modo tratándose de un maestro, modular el tono de su discurso hacia la enseñanza:

«Con este libro pretendo transmitir un mensaje de cultura y enseñanza. Como colofón, quisiera concluir recordando que en la gastronomía no he encontrado más que amigos. No sé si por mi carácter, no sé si porque nunca he dicho las cosas para ofender, sino para enseñar, pero el tono que me gustaría que tuviera este libro es el de una enseñanza. A lo largo de mi vida he mantenido y mantengo una relación muy fluida con todos los periodistas, escritores y demás personas que conforman esta profesión, porque tampoco me ha ido nada ese estilo polemista que tuvo Xavier Domingo ni de los imitadores que le salieron al inimitable Xavier».

1.2. Melindroso en mi infancia

Juan José Lapitz nació en Hondarribia un 24 de septiembre de 1934. Como sucede a todos los niños de aquella generación, sus primeros recuerdos son bélicos ya que «con pañales casi, tuve que pasar a Francia, porque ya vino la guerra». Vivió en Hendaya un tiempo, por así decirlo, «como exiliado, pero no era tal porque estaba en casa de unos amigos de mi abuela Juana Lardizabal».

En total serían solamente unos meses, en los que el pequeño refugiado de Hondarribia recuerda haber aprendido cómo voceaban los vendedores de periódicos franceses. De sus primeros recuerdos gastronómicos, menciona paradójicamente lo tiquismiquis que era con la comida.

«De pequeño era bastante melindroso para comer. Esto me gusta, esto no me gusta y en ese plan pero, ay, interno en el colegio de Lekaroz tuve que aprender a comer de todo. Desde entonces, puedo decirte

que no me he encontrado en toda mi vida con un solo producto o un solo guiso que no me guste. Me gustará más o menos, pero que no sea capaz de comerlo, no me he encontrado con nada».

¿Nada? Después de toda una vida recorriendo el mundo de mesa en mesa algo le habrá desagradado al eminente gastrónomo vasco. Sí lo hay. Afortunadamente para la gastronomía patria, alejado de la sabrosa geografía culinaria éuscara.

«Lo más desagradable que me he encontrado jamás sobre una mesa ha sido en el restaurante Kronen, en Alemania, en la ciudad de Almanhausen, donde me sirvieron una albondiguilla de tapioca. La albondiguilla era además gorda, con una salsa marrón tan insípida que no había quien se tragase esa masa gelatinosa que es la tapioca cocida y hecha una bola».

La tortilla del Colegio de Lekaroz. A los diez años, el pequeño Juanjo ingresa para hacer el bachillerato en el Colegio de Lekaroz, en Navarra. «El bachillerato era entonces de siete años. De niño era muy delicado con la comida, como decía antes, pero al verme interno en un colegio tuve que aprender a comer de todo. Entre los bocados que mejor recuerdo de mi época escolar está la tortilla de patatas, porque el Colegio de Lekaroz ha tenido fama por una cosa: su tortilla».

Si el francés Marcel Proust rememoraba siempre su magdalena infantil, Juan José Lapitz, vasco como Dios manda, tiene en la mente la tortilla de patatas de su niñez. El motivo se debe a que «cuando yo entro en el colegio, en el año 1944, había escasez de alimentos. En el País Vasco, la tortilla de patatas es un plato codiciado, aunque la del Colegio de Lekaroz era una tortilla-cemento, es decir, con mucha patata, que los frailes capuchinos ablandaban en grasa de cerdo, y con muy poco huevo. El colegio ya ha desaparecido, pero aún me acuerdo

de los dos trozos gordos de aquella tortilla nos daban para cenar los martes y los viernes».

Esta tortilla tan poco gourmet ha pasado también a la *intrahistoria* de Lapitz porque, en sí misma, aquel dudoso manjar contenía en sí mismo otro valor muy importante.

«La tortilla de Lekaroz era nuestra moneda de cambio. No teníamos dinero y la utilizábamos como canje para todo. Si jugábamos un partido de pelota, el que perdía le pagaba al ganador con un trozo de tortilla. Recuerdo a un compañero de clase a quien le hice los cinco mapas de los cinco continentes, porque yo dibujaba bien, a cambio de cinco pedazos de tortilla. Uno por cada continente dibujado. Los trozos de tortilla estaban muy cotizados y eran nuestro valor máximo de cambio».

Hablando de esto ahora, el maestro se pregunta si aquella afortunada metáfora de «el as de oro de la cocina española» que empleó el elegante Néstor Luján en referencia a la tortilla de patatas; no tendría en algunos lugares, como la citada institución navarra de enseñanza, una dimensión más económica que lírica. Aquella triste alimentación escolar le dejaría al pequeño Lapitz el regusto de otros sabores en la memoria.

«Otro recuerdo infantil que tengo es el de la txistorra, que también nos daban dos veces por semana y la llamaban choricillo».

Tortilla de patata y chistorrica navarra, ya sólo les faltaría un vino... «No, vino tampoco nos faltaba, porque con 10 años ya lo bebíamos rebajado con agua. En el Colegio de Lekaroz los capuchinos nos daban vino desde que llegábamos. Un vasito al mediodía y otro por la noche. Según nos íbamos haciendo más mayores, el vaso también iba

umentando. ¡Mira qué educación la de antes! Que a mí no me parece mala, pues nunca me he visto borracho».

Después del instituto llegaría la universidad. Juan José tiene entonces el espejismo vocacional de querer estudiar para arquitecto, el prestigio de la profesión se une a una habilidad innata suya para el dibujo, pero «cuando acabé el Bachillerato en Lekaroz no conseguí entrar en la Escuela de Arquitectura». Al preguntarle qué hizo, su respuesta es de una crudeza tan franca y, al mismo tiempo, tan rebosante de positivismo como es la actitud vital del propio Juan José:

«Me fui a hacer el servicio militar, que lo había retrasado por los estudios. Después de hacer la mili tenía que ganarme la vida y me puse a trabajar vendiendo aspiradoras. ¡Qué cambiao! De ser un pretendido estudiante de Arquitectura a verme de vendedor de aspiradoras a domicilio. No me fue mal. Los tres o cuatro meses que me dediqué a eso gané mucho dinero porque vendí muchas aspiradoras».

1.3. El trabajo en el mundo de la alimentación

Los siguientes pasos laborales de Juan José Lapitz lo encaminan ya por la senda alimentaria que será su gran vocación, en la que comienza a adentrarse desde muy joven:

«Mi inicio, profesionalmente hablando, en el mundo de la alimentación tiene lugar a los veinticinco años. Recuerdo aquel junio de 1959 cuando mi padre, junto con otros socios, puso en marcha el Autoservicio de Hondarribia. Era la época en la que comenzaba la corriente de los supermercados en España. El de mi pueblo fue el tercero que se implantó en Guipúzcoa. El negocio fue muy bien y acabé gerencian-do tres autoservicios en la ciudad».

Juan José Lapitz encuentra su vocación gastronómica en un trabajo con el que empieza a disfrutar del conocimiento en origen de la materia prima. Ha sido, precisamente, el haber puesto después por escrito toda esta sabiduría sobre los productos la que le ha otorgado un sitio de honor en el puchero de la inmortalidad.

«En el supermercado disfruté mucho trabajando porque como siempre he sido muy inquieto, me dedicaba a conocer *in situ* todos los lugares de producción de los alimentos que vendíamos en los autoservicios. Después formamos una cooperativa, de la que yo mismo entré a formar parte y me nombraron secretario y visitador. Con la Cooperativa de Autoservicios hicimos muchos viajes: a Galicia, para conocer las conservas de pescado; al Levante, para conocer los cítricos y comprar camiones enteros que distribuíamos después en los supermercados... De este modo me involucré mucho en el conocimiento del producto agroalimentario, que después ha sido la gran piedra angular de mi escritura gastronómica».

Haber fundado los primeros autoservicios de alimentación llevaría a Juanjo a presenciar, en primera fila, el declive de los mismos en su batalla perdida contra las modernas grandes superficies.

«En el momento de su creación, recuerdo que hicimos un estudio de estas grandes superficies que, en Francia, se llamaban hipermercados. Estaba comisionado por los otros autoservicios y viajé con los representantes de estos al país vecino para conocer el desarrollo de esta novedosa actividad comercial. Visitamos Leclair, que era por entonces uno de los pioneros. Estuvimos en Nantes y en otras ciudades francesas pero, al final, decidimos no meternos en ese ajo de las grandes superficies.

Juanjo se lamenta de lo desacertado de aquella decisión, pues los dejó en la cuneta del progreso. «Nuestra renuncia a ir por ese camino de

las grandes superficies supuso la decadencia de nuestras pequeñas tiendas de autoservicio, pues estos modernos macro-hipermercados se construyeron en la frontera y la gente acudió a ellos en masa».

El maestro entonces tiene que volver a reinventarse... «Con esta disminución del trabajo diario en los supermercados vino que dedicase más tiempo al periodismo, a escribir libros y a la imprenta, para editarlos y conseguir más clientes. Me dediqué también a llevar la contabilidad de la imprenta y con eso llegué mi jubilación. Ya jubilado de los negocios de la alimentación, continué con el periodismo y la escritura».

Periodista, estudiante de Arquitectura, vendedor de aspiradoras a puerta fría, gerente de autoservicios de alimentación, contable, impresor... y «corresponsal durante dos años de la banca en Hondarribia, concretamente del Banco Popular, pero fue una cosa esporádica. Recuerdo que con unos amigos montamos una granja de cerdos en Bidania, donde también he tenido gallinas ponedoras, pollos para comer y conejos.

Esta costumbre de criar animales la heredé de mi abuela materna, que engendró a doce hijos y tenía, por lo tanto, que alimentar muchas bocas. Así que también he sido granjero, aunque la mayor parte de mi vida profesional ha transcurrido en el supermercado».

1.4. Primeras colaboraciones en prensa y conferencias: *Ondarribi y El Comestible*

Juan José Lapitz ha colaborado, prácticamente desde siempre, con sus artículos en bastantes revistas del País Vasco y del resto de España, también ha intervenido con asiduidad en programas de televisión y radio; ocupándose sobre todo de cuestiones de gastronomía vasca de uno y otro lado de la muga o frontera. De Iparralde a Hegoalde, como

dice acertadamente Pedro Subijana en su testimonio de homenaje en el último capítulo de este libro.

«Conozco muy bien la materia prima con que se hace la cocina pues, como decía antes, mi entrada en la gastronomía fue por mi trabajo de muchos años en la alimentación. Además de mis ganas de conocer los productos en su origen. Esta circunstancia me ha puesto en contacto con mucha gente que, desde la alimentación rozaba, la gastronomía».

El Comestible. Algunos años después, Juanjo comienza a colaborar asiduamente con esta publicación madrileña especializada en temas alimentarios. «Fue a principio de los años 70, cuando tuve mucha relación con la revista *El comestible*, que se hacía en Madrid y se repartía gratuitamente entre las tiendas de alimentación, o sea, de comestibles.

En 1973 me atreví a escribirles, por si me publicaban un tema sobre el comercio. A los pocos meses se publicó mi artículo y recibí una carta del director de *El Comestible* invitándome a colaborar habitualmente. Más tarde, el mismo director se puso en contacto conmigo para preguntarme si estaría dispuesto a pronunciar conferencias para señoras por las diferentes capitales de España, pues los temas que tocaba en mis artículos eran de mucho interés para ellas.

De este modo, estuve conferenciando en Burgos, Oviedo, Palma de Mallorca y Alicante. En esta ciudad mi conferencia coincidió con la muerte de Franco, con el consiguiente cierre de colegios, lo que me permitió pasar cuatro días en Benidorm con mi mujer y mis hijos».

1.5. Magisterio y amistad de Busca Isusi

Hemos inaugurado este libro con unas frases sobre la importancia que han dado a la amistad sendos gastrónomos, el de Hondarribia

y su maestro de Zumárraga. Es a este último, a Busca Isusi, a quien Gonzalo Sol —que también participa aquí con un testimonio de homenaje— describió magistralmente como “Aquel gizon formidable del Goiherri, descorbatado, con sus patillas de guerrillero decimonónico, de ojos menudos, inquietos, vivos e inteligentes (ojos de perro de pastor) tenía una enorme humanidad que irradiaba bondad por todas partes y atraía enseguida”.

Hay un libro, *Semblanza de un maestro*, que Juanjo escribe en homenaje a quien fue la persona que le enseñó el arte de la gastronomía: el biólogo y gastrónomo José María Busca Isusi, decano de los periodistas y escritores gastronómicos vascos. «Para mí, Busca Isusi, independientemente de las anécdotas, que tengo muchas y las recogí en ese volumen, quiero destacar su faceta como maestro».

Juan José Lapitz se recrea en los detalles y recuerdos que tiene con su maestro mágico. «Es que Busca era un gran fomentador de la amistad. Decía que lo mejor que podía haber en el mundo era tener amigos. Siempre llevaba encima una agenda cargada de direcciones y de números de teléfonos de gente que él conocía en distintos lugares. Cada vez que nos desplazábamos a algún sitio, siempre llamaba a una, a dos o a tres personas.

Y me decía: Mira, Lapitz, si este señor se entera de que yo he estado aquí y que no le he hecho caso, porque no le he llamado, pues lo va a sentir y, en cambio, aunque no nos veamos, si simplemente le digo que estoy y, si podemos vernos, nos tomamos un café juntos; y si no nos podemos ver, pues por lo menos nos hemos saludado. Eso lo agradecen enormemente y acrecienta la amistad entre nosotros. Busca continuamente me decía cosas de este tipo».

Busca y Lapitz, Lapitz y Busca, tanto monta, monta tanto, dos grandes fomentadores de la amistad que confirman la excepción a esa regla

de oro quevediana, en la que el máximo exponente poético del Siglo de Oro Español advertía que el enemigo es el de tu oficio. No ha sido el caso de ninguno, a juzgar por la enorme respuesta de compañeros que han querido sumarse al capítulo de homenaje de este libro, y en su día al de Busca.

De su maestro Busca Isusi recibiría también Juan José Lapitz sus primeros consejos sobre el oficio de escribir. «Si alguna vez escribes, me decía Busca, hazlo basándote siempre en algo real, es decir, en un libro que has leído, en una conversación que has tenido con alguna persona, y sonriéndome me decía, pero ten cuidado, Lapitz, de no caer con el tonto del pueblo, porque te puede contar las historias más inverosímiles».

Juanjo disfruta rememorando cualquier pasaje vivido con su buen amigo y maestro, a quien evoca como una persona de pensamiento brillante que siempre tenía algo que decir con verdadera originalidad; alguien que vivía su existencia en pura clave gastronómica y que poseía una enorme capacidad para ‘gastronomizarlo’ todo cuanto sucediera a su alrededor.

«Busca era un hombre muy ocurrente. Recuerdo una anécdota suya, una de tantas que tuve con él, una vez que fuimos a comer foiegras y *ortolans* al Relais de la Poste en Magecq. Como entonces se pagaba en francos porque no había euros, paramos en la Pastelería Aguirre de Irún para comprarle francos a Ángel Aguirre.

Su señora, que atendía aquel negocio, era la mar de simpática y en cuanto le vio a Busca que era un amigo, al momento le dijo ‘señor Busca, quiere tomar un café, quiere un buen chocolate, un brioche...’ y Busca, muy serio le dice: ‘Señora, yo le agradezco mucho, pero hoy mi estómago recibe una visita ilustre y tengo que dejar el pasillo limpio, como solemos dejar los pasillos limpios cuando recibimos en nuestra casa a un personaje importante. Hoy tengo que ir a comer foiegras y

ortolans por lo que no quiero ensuciar mi intestino con otras cosas'. Así era Busca».

Antes de proseguir el relato de su gran amistad, Juanjo hace una pausa para explicarnos las maldades que se cometen con los ortolans que «son unos pajaritos que se dejan ciegos. Les pinchan los ojos para que no vean más que la luz que es donde tienen el comedero, razón por la que están todo el día cebándose. Se pasan el día entero comiendo y por eso se quedan como unas bolitas de grasa.

Se despluman y se hacen simplemente fritos. Deliciosos. A estos pajaritos tan ricos, seguramente porque se alimentan de higos, se les conoce en el País Vasco también como tximbitos».

Dentro de esta breve digresión, que Manuel Vázquez Montalbán consideraría propia de la llamada cocina de la crueldad, el maestro nos explica cómo se deben comer los ortolans. «Dicen que para saborearlos bien hay que comerlos con la servilleta tapándote la cabeza, pues sólo así se puede percibir todo el aroma que despiden estos pájaros.

Me pregunto si los franceses no lo hacen más por educación que otra cosa, pues al comerlos enteros de un solo bocado hay que estar después todo el tiempo chupando y escupiendo los huesesillos».

Como Juanjo se alegra, como si fuese ayer, evocando sus alegres andanzas con Busca Isusi, hacia aquellos felices recuerdos reconduce de nuevo la conversación. Nos da así a conocer más episodios de estos porque «las anécdotas con Busca son estupendas. Las recogí en el libro que te he dicho antes, *Semblanza de un maestro*. Busca era un hombre de carácter afable. Un poco aldeano y, en su forma de vestir, era bastante despreocupado.

Acostumbraba a ir descamisado. Si alguna vez se ponía corbata y le caía una mancha, decía que estas eran las medallas que tenía que lucir un buen gastrónomo, y que por eso no había que avergonzarse de llevar la corbata llena de grasa».

Además de todas sus enseñanzas y ocurrencias geniales, lo que más destaca Juan José Lapitz de su maestro Busca Isusi era «su generosidad. Busca era muy generoso a la hora de compartir sus conocimientos. Lo hacía con todo el mundo. No le he visto cobrar por dar una charla jamás. Le pagarían en la radio y demás, pero si alguna entidad o lo que sea le pedía que diera una ponencia nunca le cobraba, aunque podía admitir algún obsequio.

Esto lo sé, concretamente, por la Cofradía de Pescadores de Fuenterrabía, donde dio varias conferencias sin cobrarlas nunca. Una vez quisieron pagarle en especies, pero no salió bien y nunca nos enteramos. Así de discreto era también Busca».

El merluzo. Juanjo nos narra ahora cómo tuvo lugar el episodio del agradecimiento fallido que sin querer le hicieron «por una de estas conferencias que Busca nos había dado gratuitamente. El secretario de la Cofradía había encargado que la merluza mayor que entrara ese día en la venta fuese para agradecerle a Busca su charla. Dio la casualidad ese día, cosa rara, casi insólita, que los *arrantzales* apresaron una merluza de nueve kilos. Cuando Busca se vio con semejante pieza en sus manos, dijo: “Hoy voy a entrar en casa como un general con mando en plaza”.

Años más tarde, supe por su hijo Lauran que aquella merluza resultó ser un merluzo, es decir una merluza vacía por razón de que había desovado recientemente y tenía las carnes muy flacas y sin nada de grasa, por lo que no fue una buena merluza. Muy buen aspecto pero, como se dice popularmente, pocos hechos».

Los libros con Busca Isusi. Lapitz y José María Busca Isusi colaboraron juntos también en varios libros que Juanjo recuerda con el mismo cariño que el resto de sus peripecias, pues con Busca Isusi no dejaba de sorprender en ningún momento.

«La primera vez que le pedí a Busca que escribiera un libro fue por un encargo de la Cooperativa de Autoservicios de Guipuzcoa, donde yo trabajaba entonces. Busca era muy brillante poniendo títulos y este lo tituló *Estire sus billetes en la cocina*. Para cerrar el contrato de publicación propició el encuentro con Busca este amigo mío, ya fallecido, Javier de Aramburu.

Como este escribía entonces en *La Voz de España* y también Busca, nos puso en contacto en el Bar Bidasoa de San Sebastián para que yo pudiera contratarle el libro. El contrato fue rapidísimo: tanto dinero por folio y los folios que hagas te los pago, y así quedamos.

El libro tuvo tal éxito que, enseguida, me preguntaron desde Vizcaya si podía hacerse también una tirada para los autoservicios vizcaínos. Como entonces yo había entrado a formar parte de la imprenta Ondarribi, qué más quería que darles trabajo. Y, efectivamente volvimos a hacer una nueva tirada del exitoso *Estire sus billetes en la cocina*.

Creo que en total se hicieron 10.000 ejemplares para una y otra cooperativa, pues en el territorio vizcaíno esta publicación se recibió con el mismo éxito. Me dije entonces “este libro gusta”, vamos a ver si le encontramos algún otro patrocinador y lo seguimos difundiendo. Le comenté a Busca si él estaría dispuesto a hacer una promoción del libro y en qué condiciones económicas.

Busca Isusi me respondió que yo le pidiese a él sólo cosas de gastronomía, porque de economía él nada. Que eso lo dejaba todo en mis manos.

“Lapitz”, me dijo José María, que siempre me llamaba por mi apellido y nunca por mi nombre, “tú encárgate de lo económico”. Le dije: “José Mari”, porque yo siempre le llamaba por su nombre, “¿te parece bien una peseta por libro?”. Estamos hablando de los años setentaitantos, ochenta. Y bueno, si él ya había cobrado, no me acuerdo exactamente,

algo así como veinte mil o veinticinco mil pesetas por los primeros originales, pues poderse encontrar con tiradas de cierta importancia a una peseta por ejemplar podía suponerle un complemento económico importante. Lo que no nos pensábamos ninguno, ni él ni yo, es que fuese a ser tanto, pues se hicieron cuatrocientos mil ejemplares.

Antes había que buscar ahora patrocinadores para este libro, que estaba llamado a ser un éxito ya desde el mismo título, pues como te decía, Busca era muy certero titulando. De hecho, creo que se vendió tanto por el nombre que le puso. Busca Isusi demostró lo acertado que era para ponerle títulos a los libros como *Con pan y vino se anda camino*, *Electrodomestique sus electrodomésticos...*».

Las peripecias de ambos amigos en busca de patrocinadores son igual de originales que el resto de sus andanzas.

«Jose Mari no conducía coches, pero yo sí, así que le llevaba a todas partes. Un día le propuse hacer una visita a Fagor. Estaba convencido de que *Estire sus billetes en la cocina* podía ser un librito muy interesante para esta firma. Tenía un precio muy bajo, por lo que podía regalarse muy bien al cliente que comprase una cocina, una lavadora... Hicimos una visita, con tan buena o mala suerte, según se mire, porque resulta que el día que quedamos en Zumárraga para visitar Fagor todas las personas responsables de con las que Busca tenía algún conocimiento se encontraban reunidas en Aránzazu, en algún tipo de seminario de esos que celebran las grandes empresas.

Entonces, para no perder el día, le propuse hacer otra visita. Entonces él, inmediatamente, se acordó de alguien. Y me dijo: “oye, Lapitz, vamos a visitarle a D. Vicente Botella, que es el director de la Caja de Ahorros Municipal de Vitoria”. “Pues vámonos”, le respondí. Y allá nos fuimos donde Vicente Botella. Estuvimos en la capital alavesa con él, que nos recibió la mar de amable. Cuando se lo explicamos, le

gustó tanto el libro que dijo que para la Caja de Vitoria quería 2.000 ejemplares.

En un momento de la conversación me preguntó directamente a mí: “Señor Lapitz ¿usted va a menudo a Madrid?” Y yo, claro, me vi en la obligación de decirle que sí, ya que por entonces iba allí casi cada semana. Don Vicente Botella me entregó en esa misma reunión una carta para el secretario de la Confederación de Cajas de Ahorro de España, diciéndole que le había gustado mucho el libro de cocina de Busca Isusi y que viese la posibilidad de hacer una promoción del mismo para toda la Confederación de Cajas de Ahorros.

Fui a Madrid, donde me atendieron magníficamente y, además, me pidieron que les mandase tantos libros como Cajas de Ahorro había federadas en aquel momento. Envié los libros a Madrid donde, a su vez, los reenviaron a las distintas Cajas con una oferta. Estas respondieron con un primer pedido de algo así como 70.000 ejemplares. Un éxito innegable.

Después vinieron siete ediciones más, alcanzando este libro, como te decía antes, los cuatrocientos mil ejemplares».

Tras esta primera entrada con Busca, que Juanjo califica de «triumfal», vendrían otras que, a pesar de todos los años transcurridos, nuestro interlocutor revive con vivísimo detalle, pues dejan traslucir la originalidad del alma de su maestro.

«Esta primera entrada mía con Busca tuvo su continuación. Cuando el secretario de la confederación nos dijo que iba a mandar los ejemplares a las distintas cajas de ahorro, como Busca y yo teníamos conocimiento con algunas de estas instituciones, decidimos, con independencia del reenvío de los volúmenes, hacerles una visita personal a los directores algunas sucursales para así reforzar la venta».

Este recuerdo lo enlaza Juanjo a otra memorable anécdota, recogida también en el ya varias veces citado libro *Semblanza de un maestro*, que Juan José cuenta a carcajada limpia, pues hoy le parece una cosa muy divertida, sobre todo en la parte final, aunque entonces nos parece que no.

«Un día, antes de visitar dos cajas de ahorro que había en Zaragoza, le fui a buscar a Busca hasta Sariñena, en Huesca. Busca, que era tan original que se había hecho agricultor después de terminar la carrera de Biología, tenía una plantación de espárragos en los Monegros. Se trataba de una explotación novedosa porque los caballones estaban lo suficientemente distanciados para que un tractor pudiese pasar por en medio, permitiendo así que todas las labores que antes se hacían manuales pudieran mecanizarse.

Dio la casualidad de que el día anterior había llovido bastante y los zapatos se nos pusieron de barro hasta encima, porque Busca me invitó a pasar al sembrado a verlo. Andaba yo tan preocupado pensando en que tenían que recibirnos dos directores de banco, que lo primero que hice al llegar a Zaragoza fue ponerme delante de un limpiabotas y pedirle que me limpiase los zapatos.

Ni que decir tiene que estaba en la esperanza de que Busca fuese a hacer lo mismo; pero, al ver que no hacía ni un gesto por limpiarse le dije: “José Mari, no te limpias tú”. A lo que me contestó muy serio: “Lapitz, los neumáticos y los zapatos tienen que estar de barro, porque eso demuestra que se ha andado”. Y con esa explicación, con la que Busca me dejaba más planchado una vez, me la envainé y nos fuimos a hacer nuestras dos visitas, en las que se plantó él con sus zapatazos llenos de barro sobre la moqueta de los despachos de dos directores de cajas de ahorro».

Otra estupenda anécdota y muy bien narrada, por eso la incluyo aquí y también porque a Juanjo va a gustarle tenerla en su libro, es la que

se titula “Un empedernido investigador”. Corresponde a D.^a Imelda Moreno de Arteaga, Marquesa de Poza y Presidenta de la Academia de la Buena Mesa:

(...) En la rebotica de mi padre, fui testigo de que José Mari y mi progenitor, dos licenciados, dos padres de familia numerosa, hombres hechos y derechos, discutían sobre la conveniencia de hacer un estudio físico químico de la acción del calor sobre el perejil, para decidir cuál es el mejor momento de echarlo a la cazuela para hacer la salsa verde.

Es un texto que La Cofradía Vasca de Gastronomía recopiló junto a otros testimonios en un Boletín Extraordinario y que, posteriormente, lo rescataría Juan José Lapitz en *Semblanza de un maestro* (2007: 74, 75).

1.6. Premios y distinciones recibidas

Toca hablar ahora de algo incómodo para Lapitz, como son los premios, distinciones y reconocimientos recibidos; momento en que vuelve asomar en la conversación ese Lapitz receloso del siempre debilitante halago. Están enumerados en este epígrafe todos los premios que tiene que no son todos los que podía haber sido, de haberse mostrado menos contrario a los autobombos mutuos.

Esos con que el hilarante Jardiel Poncela se refería a los grupúsculos de escritores cuya importancia literaria proviene de premiarse y celebrarse los unos a los otros.

«En 2006, la Diputación de Gipuzkoa, a petición de la Cofradía Vasca de Gastronomía, me otorgó mi primer Premio Busca Isusi en reconocimiento a mi larga trayectoria en defensa de la cocina y los productos vascos. Confieso que la Academia Vasca de Gastronomía, casi desde el inicio, trató de concederme el Premio a la Labor Periodística que yo

estaba haciendo, pero lo rechacé porque creía que no es de muy buen recibo que nos estemos poniendo unos a otros, nosotros mismos, los propios académicos, medallas.

Agradecí, eso sí, su ofrecimiento; pero como me había negado tan firmemente, en estos veinticinco años que llevamos de Academia Vasca de Gastronomía nunca más han vuelto a insistirme; hasta este año pasado, que se cumplían los cien años del nacimiento de Busca».

2016 ha sido el de la celebración del primer Centenario del nacimiento de José María Busca Isusi. Sabedores todos los académicos de la profunda devoción que Juanjo sigue profesándole su maestro, se lo concedieron porque el escritor nunca podría negarse a recibir este merecido reconocimiento por su defensa de la cocina vasca. Un galardón que, de un modo muy significativo, actualiza la magnífica relación que siempre mantuvo con su añorado mentor.

«Esta efeméride tiene mucha importancia para mí y como ya con la edad que tengo, 82 años, no puedo pretender grandes cosas en la vida, ni tampoco aprovecharme pecuniariamente de la concesión de una distinción de tan grandísima categoría como esta; pues, finalmente acepté y en mayo de 2016 recibí el Premio Busca Isusi de Gastronomía, que reconoce a las personas y entidades que promocionamos los productos vascos; pero en mi caso, no sólo estos productos, sino también todo lo que ha supuesto mi difusión de la cocina y la cultura vasca, y mi aportación a su positiva evolución».

El primero de los grandes galardones ya lo había recibido Juan José Lapitz antes de comenzar la dédada de los noventa. Nos referimos al Premio Nacional de Gastronomía. «Referente al primer gran reconocimiento que he tenido por mi trayectoria profesional, la Real Academia Española de Gastronomía y el Ministerio de Turismo me

concedieron, en 1989, el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Labor Periodística Gastronómica.

En 2009, la Academia Internacional de Gastronomía de París me concedió por el libro *2.000 Refranes para comer*, que escribí con la colaboración de Ana Lorente, el Prix de la Litterature Gastronomique».

Juanjo recuerda con ilusión otros premios gastronómicos que ha recibido «como la Llave de Oro de la Ciudad de Cartagena de Indias; y otro homenaje que me otorgó, por mi dedicación a los eventos gastronómicos, el multicientenario mercado de Ordizia, que es uno de los mercados vascos de referencia.

La DO Txakoli de Getaria le otorgó el Premio ‘Mahasti Jaun’, que significa Señor de las Viñas, por sus artículos en favor de este vino. Lapitz recibió el premio junto con Tatus Fombellida, una de las fundadoras de la Nueva Cocina Vasca, por la labor de promoción hecha por ambos en favor de este vino vasco.

La Cofradía del Queso Idiazábal de Ordizia le homenajeó en septiembre de 2016, con ocasión de su famoso concurso de quesos, en agradecimiento por la labor divulgadora que ha hecho Juan José Lapitz de este alimento gourmet.

Entre los reconocimientos que ha recibido por su trabajo en el mundo de la gastronomía vasca y que le han llamado la atención por su rareza «recibí también un curioso premio a raíz de participar en un viaje que organizó el cura Luis Lezama a Hungría. Este me invitó a que le acompañase porque iba a realizar una exposición de cocina vasca en aquel país.

Escribí sobre aquello un reportaje amplio que me publicó la revista *Sobremesa*. Eso debió de gustarles mucho al Ministerio de Turismo magyar porque me dieron un premio. Me lo entregaron al año si-

guiente durante las Fiestas de la Flor, que se celebran en Budapest. Me invitaron a ir y así estuve por segunda vez en Hungría una semana tratado a cuerpo de rey».

Me encantaría, para terminar este epígrafe de los premios y distinciones, preguntarle al maestro qué le parecería la idea de que se concediese un gran premio gastronómico que llevara su nombre. Algo así como un Gran Lapitz Internacional de Gastronomía, que tuviera por finalidad reconocer el trabajo de cuantos escritores y periodistas contribuyan con sus obras al fomento de la convivencia y la abolición de las fronteras culinarias entre los pueblos.

Pero sólo lo pienso, porque puedo imaginarme la respuesta de este hombre de extraordinaria rectitud que pasa de placas y platas: “¿Es que tan bueno soy?” o “si yo soy un Lapitz cualquiera” o “si tú” —o sea, yo— “te has bebido solito una botella entera de Armagnac antes de decir semejante insensatez”.

CAPÍTULO 2

Juan José Lapitz micólogo, hortelano y cocinero

2.1. El buscador de setas

La fascinación por los hongos es una vocación temprana de Juan José Lapitz, que nace en su remota infancia en el caserío de Bidania, propiedad de sus abuelos maternos. «Tristemente, sólo he conocido a mi abuela», lamenta todavía hoy este hombre tan amante de su familia. En este capítulo le veremos corretear entre las hayas, guiado en todo momento por la sabia mano de su abuela Juana.

«Como vivencias gastronómicas, un poco juveniles, conservo las enseñanzas de mi abuela materna, Juana Lardizabal, que era natural del pueblo guipuzcoano de donde es el famoso queso: Idiazábal. Ella, que había tenido siempre huerta, tenía mucho conocimiento y me lo transmitió siendo yo todavía muy niño».

El caserío familiar sigue estando en la antigua Bidania, en la comarca de Tolosaldea. Aquí es donde transcurrió gran parte de la niñez del pequeño Juanjo, «pues solía ir a pasar todos sus veranos. Mi abuela Juana estaba impedida por el reuma, pero no había perdido la gran afición que tenía por las setas» y así fue como tendría lugar su iniciación en las artes micológicas.

«Mi inicio en el fascinante mundo de las setas data de cuando tenía nueve años. Muchas veces he recreado el momento. Era una tarde veraniega, en la que paseábamos, pausadamente, por la carretera de Bidania, mi abuela Juana que padecía de reuma, mis tías Josefa y

Agustina y yo. Al llegar a la altura de un frondoso hayedo que hay en las inmediaciones de la trinchera de Tolosa, mi abuela Juana me dijo: “Juan José, sube por el borde de los árboles y, a la altura de la segunda o tercera haya, mira bien alrededor, entre el musgo, y seguro que encontrarás unas setas amarillas”. En dos saltos me situé en el lugar indicado y, efectivamente había abundantes setas amarillas, no solamente donde me indicó mi abuela, sino en todo el entorno.

Con aquellas setas hicieron un revuelto para cenar. Desde aquel día mis salidas a coger setas fueron haciéndose más frecuentes, pero dada mi corta edad tenía que ir siempre acompañado por otra persona mayor. Me sentía feliz. No solo por el paseo campestre, sino, y sobre todo, por lo apreciadas que eran en casa mis recolectas que, por si acaso, siempre pasaban antes por la inspección de Joshe, el herrero, que era la persona del pueblo que se conocía todas las setas, para comprobar que todas eran comestibles. Sentía que lo que hacía era muy valorado por mis mayores, y esa sensación es muy positiva cuando eres un chaval».

La explicación que nos da el propio Lapitz sobre el temprano despertar de su vocación de micólogo no podría ser más amorosa. «Esta afición tan grande que me entró por salir a buscar setas fue, indudablemente, como te decía antes, por el enorme aprecio que a mi abuela y mis tías les causaban las setas que yo recogía. Las trataban con tal cariño, las limpiaban tan cuidadosamente, las preparaban con tanto amor, les gustaba tanto cocinarlas... que yo, por sentir en mi interior esa satisfacción de estar haciendo algo positivo, algo agradable, me quedó la cosa de ir a por setas. Una afición que fue creciendo en mí y cuando me hice más mayor, que entonces ya podía ir solo, pude seguir aprendiendo e, incluso, escribir, por encargo de una editorial, un par de libros sobre las setas».

Lapitz en sus comienzos recogía pocas setas. La exigua cantidad iría incrementándose conforme el joven aprendiz de micólogo iba perfeccionándose en su arte recolector. «Las setas que yo recogía podían ser, escasamente, media docena de variedades, porque ya sabes el respeto que siempre debe tenerse por ellas y, ante la duda, es preferible coger las que estás seguro de que se han comido toda la vida.

Pero como setas había muchas y yo quería saber, lo que hice fue comprar algún manual de setas, porque en Bidania la costumbre, como te digo, era ir a enseñárselas a Joshe, el herrero, que era el que de verdad se conocía muy bien todas las setas que se cogían en el pueblo».

«También compré libros de setas, como los clásicos de Lotina y Busca Isusi, y así fui conociendo nuevas especies. En mis recogidas utilizaba el sistema siguiente: salía al campo con un cesto, donde ponía las setas conocidas que sabía que eran buenas porque se habían comido toda la vida; y con una bolsa aparte, a la que iban a parar todas las, para mí entonces, desconocidas, con el fin de que las esporas de estas no se mezclaran con las del cesto.

Una vez estaba de vuelta en casa, pacientemente trataba de identificar cada una de las variedades desconocidas de la bolsa comparándolas con las imágenes que había en los manuales de setas que yo tenía, para ver si eran buenas o malas. Eso no quería decir que me las comiese así como así, a pesar de que en el manual figurase que sí se podía. Siempre procuraba contrastar con otras personas que sabían.

Recuerdo que dibujaba yo mismo las setas, pues tenía bastante destreza con el lápiz de cuando estudiaba para arquitecto. Con este método y muchos años de experiencia, logré finalmente adquirir unos conocimientos sobre las setas comestibles que me permitieron escribir, como te decía antes, dos libros sobre el tema.

Hoy día, que por desgracia ya no puedo ir al monte, conozco por lo menos una cincuentena de setas comestibles en el País Vasco».

Escuchamos el relato de Lapitz sin poder evitar que en este momento nos asalte un pensamiento trágico de Borges. El poeta que afirmó que todos los hombres son el mismo hombre, lamentaba la terrible ironía de Dios de haberlo dejado ciego ahora que por fin había aprendido a escribir. Juanjo da un golpe de timón que lleva de nuevo la conversación al magisterio y amistad de Busca Isusi; siempre tan presente en cualquier momento de su gastronómica vida.

«Tratar de conocer las setas me llevó a conocer a Busca Isusi, no personalmente, sino por teléfono. Fue un día que me encontré en Bidania una seta que desconocía, una ganoderma, que es una seta leñosa que crece en forma casi de hongo atómico. Como me llamó mucho la atención la recogí. Esta seta no venía o yo, por lo menos, no la identificaba con ninguna de las que aparecían en los manuales... y como había oído mucho hablar de que Busca Isusi era un gran conocedor de las setas, pues le llamé por teléfono.

Se puso su mujer, Carmen, que me preguntó de que se trataba. Cuando se lo expliqué me despidió diciéndome: “no te preocupes que ya te llamará”. Efectivamente, a la media hora, Busca me llamó a Bidania la mar de simpático y de amable. Me explicó todo y así transcurrió nuestra primera relación, que tiempo después continuaría con el encargo que yo le hice para que nos escribiese el libro *Estire sus billetes en la cocina*, del que ya te he contado antes la historia».

Retornamos ahora a la culinaria de los hongos para conocer cuáles son las formas preferidas que tiene ‘el sukaldari’ Juan José Lapitz de prepararlos. Explicación que va a servirnos de anticipo del próximo epígrafe, donde conoceremos las recetas de cocina de temporada de ‘cocinillas cum laude’, como lo define en su testimonio de homenaje el fundador del periodismo gastronómico en España: Francisco López Canís.

«El fruto de mis recolecciones lo he comido crudo en ensalada, caso del champiñón de prado; en sopas, que me salen muy bien con las aromáticas senderuelas; a la plancha, brasa u horno si se trata de las tiernas cabezas de las russulas, amanitas cesáreas o pleorotus; guisados con patatas quedan deliciosos los rovellones, y sobre todo en revuelto hecho con distintas variedades.

Los sombreros de los boletus fileteados y salteados con un poco de ajo y perejil, es uno de mis platos favoritos; pero con el plato que he llegado a sorprender a mis amigos es con la *lepiota procera*, que aquí llamamos *galanperna*. Una vez desprovista de su fibroso pie, la sumerjo completamente en leche y cuando la seta la ha embebido, la escurro y paso por pan rallado mezclado con ajo y perejil.

Finalmente la frío como si se tratara de un escalope. Todos los comensales a los que se lo he dado a probar, y que desconocían la materia prima, creían que estaban comiendo carne. Los hongos pueden dar lugar a muchos equívocos.

Equívocos con los hongos. En cierta ocasión, en que un grupo de amigos vino a Bidania con la seguridad de que iban a comer hongos, una sequía pertinaz había impedido su eclosión y tan solo me pude hacer con unas setas amarillas (*cantarellus cibarius*) que tienen muchísimo sabor aunque resultan algo correosas, las mezclé con berenjenas tiernas troceadas y con su piel. La piel de la berenjena da la misma sensación que la cutícula del sombrero de los hongos negros.

Les preparé un revuelto y todos alabaron la excelencia de aquellos hongos, que eran en realidad berenjenas. Por eso en Francia a la berenjena la apodan *trompe cuillons*, que quiere decir engaña bobos, pues su textura y su oscura piel hacen creer que se está comiendo hongos negros».

Las trufas. «Un mundo distinto y no menos apasionante es el de las trufas. Como quiera que en Euskadi prácticamente no existen, mi

conocimiento sobre este producto es mucho más limitado. Fui invitado en cierta ocasión por Micovaldorba a visitar trufales en terrenos micorrizados, en el valle navarro de La Valdorba. Fue un espectáculo ver a la perrita, que se llamaba Laxy, olfatear y hurgar en la tierra hasta dar con el preciado tesoro.

Pero más aún lo fue cuando su propietario me propuso dar una vuelta por el bosque cercano y ver trabajar al adiestrado can, el cual consiguió dos de estos trofeos silvestres que me sirvieron para aromatizar un par de litros de aceite de oliva virgen extra.

Como caballero que soy de la Orden de la Trufa del Perigord, he tenido ocasión de tomarla preparada de diversas formas, pero para mí ninguna hay tan exquisita como acompañada de huevo escalfado y puré de patata».

2.2. ¡Qué verde está mi huerto!

Como el propio Juan José Lapitz explica en su blog, *Conocer y comer con Lapitz*, «Las huertas de Euskalherria no estarían tan verdes en invierno si no se cultivaran en ellas diversas plantas de la familia de las crucíferas o brásicas, como las berzas, coliflores, brócolis, romanescos o coles de Bruselas, entre otras.

«Lo que mejor crece en mi huerto es la chalota, que se da muy bien aquí. No siembro patata, porque ocupa mucho terreno y no merece la pena. Pasa igual como con todas las cosas que están baratas en el mercado y ocupan mucho. He llegado a tener cacahuetes, pero por curiosidad. Cuando los cultivé no me arrepentí de ello porque así descubrí que florecen de un modo muy parecido al de la patata, porque su vaina al vencerse por el peso se hunde en la tierra. Para recogerlos tienes que ir sacándolos de la tierra y es como si recogieras patatas».

2.3. Las recetas de Lapitz

En su casa solariega de Hondarribia Juan José Lapitz atiende un huerto y ‘un restaurante’, ambos en el nº 3 de la Calle Uria Harresi. El maestro cocina a diario para su familia y amigos. La de cocinero es otra de las agradables facetas con que se presenta el gran ensayista gastronómico, pues cocina entre capítulo y artículo como Pepe Carvalho entre crimen y crimen.

«Comencé a cocinar de manera esporádica hace casi medio siglo. Al principio, lo hacía sólo los fines de semana y a diario lo llevo haciendo desde hace unos treinta años. Mis comienzos en la cocina fueron como una forma de descansar de escribir en el ordenador. Me colocaba el delantal y me iba a la cocina a perolear».

Todas las verduras que sirve en su de restaurante de una sola mesa proceden de su huerta, situada en la parte trasera de su hogar, y que él mismo cultiva. Un huerto en el que, entre verano e invierno, crece medio centenar de variedades.

«Me gusta tener de todo porque me gusta poner de todo un poco y como no somos muchos en casa, puedo hacer platos muy variados sin necesidad de tener que recurrir a grandes cantidades... Romanescu, coles de Bruselas, lombarda... Tomates cultivo de dos o tres tipos... También pimientos, que los tengo verdes italianos, guindillas, morrones y de Gernika...».

Después de contarnos todos los platos que cocina habitualmente tenemos para confeccionar una carta completa de cocina de temporada. Cocina sabrosa, sencilla y tradicional. Lapitz hace grandes platos con verduras recién recogidas, cocina marinera con peces recién pescados; recupera recetas históricas de Hondarribia y de otras latitudes nos importa platos que le han llamado la atención.

También se atreve con sus propias versiones particulares de los platos célebres de la cocina regional española, como las pochas, la tortilla de patatas o la paella. Una cocina que cuando es de recursos, nos enseña a sacarle un sabroso partido a los cortes menos nobles de carnes y pescados. La cuchipanda culmina tan laminariamente y tan gourmet como empieza, con modernos postres bajos en azúcar y con una maravillosa tabla quesos, que el maestro nos enseña a ordenar.

Por deseo expreso del propio cocinero-hortelano jefe Lapitz, daremos a continuación todas sus recetas y trucos de su cariñosa cocina de temporada; contadas por él mismo para todos los amigos que lean este libro.

«Carta-Recetario del Restaurante Uria Harresi Kalea»

Para ir haciendo boca

Almendras Fritas

Me gusta poner de aperitivo unas almendras de la variedad iargueta, que hago fritas con aceite de oliva virgen extra y, antes de servir, les esparzo un buen puñado de sal marina. Estas almendras las compro, porque no tengo almendros en mi huerto.

Berenjenas Fritas

Las berenjenas cortadas en trozos, simplemente pasadas por harina y fritas en aceite de oliva virgen extra son también un entrante muy agradable. El truco es cortarlas y ponerles sal un par de horas antes, para que suelten un agua parduzca y amarga; escurrirlas bien, secarlas mejor con un paño, envolverlas con harina y freírlas a fuego vivo.

Brocheta de Riñones

Me gusta hacerla con riñones de ternera, aunque también puede hacerse con los de cerdo. Hay que limpiarlos bien de grasas y sebos,

luego trocearlos en tacos del tamaño del pulgar. Se saltean un poco en la sartén para que los riñones suelten su jugo sanguinolento y se queden limpios. Salteo también una tocineta en tacos y unas cabezas de champiñones que pueden picarse en cuartos.

En una brocheta ensarto trozos alternados de riñones, tocineta y champis. Las paso por huevo batido y pan rallado; después las frío y esas son mis brochetas de riñones.

Remolacha Cocida o Frita

La remolacha la suelo poner de dos formas, cocida o frita, pues de las dos formas hago. Si la cuezo la hago entera, dejándole los rabos, es decir, no le corto el penacho de la remolacha al ras, para que no se escapen por ahí sus jugos. Después las pelo a mano, no hay necesidad de cuchillo. Las corto en láminas y las riego con aceite y vinagre. Otra forma que me gusta mucho también es con patata cocida, que luego puede mezclarse con mayonesa, resultando una mezcla que me encanta. La remolacha también se puede hacer frita, para ello se corta, en crudo, en ruedas muy finas, se les da un golpe de sartén y quedan como patatas chips.

Ciruelas Rellenas de Salchicha

Para hacer este plato necesitamos ciruelas pasas de las grandes deshuesadas. Las abro por la mitad y ahí le introduzco una salchicha blanca de cerdo. Se puede utilizar salchichas de frankfurt o de mini bocado y también salchichas de la carnicería. En este segundo caso hay que darles una pasada por la sartén antes de meterlas en la ciruela. Las pincho con un palillo, las paso por una sartén con aceite de oliva virgen extra y listo.

Guindillas Fritas

Con las guindillas, también llamadas langostinos de Ibarra o *piperrak*, hay que tener mucho cuidado de que no piquen, lo que ocurre en cuanto les da el sol y las dejas dos o tres días sin recoger. Entonces

pican que rabian. La gracia de las guindillas está en recogerlas cada dos días. Las preparo simplemente fritas en un buen aceite de oliva virgen extra y me quedan deliciosas.

Chalotas Caramelizadas

Nunca se debe cortar el trocito que hay cerca de la raíz, es decir, el punto final, para que la chalota no se deshaga. Las paso primero por la sartén y después, ahí mismo, las cuezo en cerveza y algo de azúcar, para que caramelicen. Dejo reducir hasta que se le forme una capa oscura a la chalota o escalonia y queda muy agradable.

Entrantes fríos y calientes

Ensalada de mis Tomates

Mi ensalada no tiene nada que ver con la que te ponen por ahí. Mi ensalada la hago sólo con mis tomates, porque no me gusta comprar tomates. Por eso espero a julio a que los tenga de mi huerta. El único secreto para que el tomate sea bueno y agradable en ensalada es dejarlo que madure en la mata. Como yo no tengo prisa por comerlo, ni tampoco voy a exportarlo, pues no tengo que recogerlo verde para que aguante el viaje. Lo recojo rojo. Completamente rojo, pero duro.

Lo pelo y lo corto de forma transversal. No en forma de gajos, sino de rodajas. Lo salo entonces y le pongo un buen aceite de oliva virgen extra. Nunca vinagre. El vinagre mata el dulzor natural que tiene el tomate. A no ser que utilices algún gel de vinagre, que aún podía pasar; pero no creo que haya necesidad de ponerle vinagre a una ensalada de tomates.

Ensalada Landesa

Se hace con unas lechugas y unos piñones tostaditos, frío un poco de *lardón* que es la palabra francesa del bacón. Algo que gusta mucho y le aporta singularidad a esta ensalada son las mollejas del pato previamente confitadas. En el momento de utilizarlas, se pasan por la sartén

lo justo para que se templen. Se le puede echar por encima unos picatostes que nos aportarán un agradable toque crujiente.

Ensaladilla Rusa

Es una ensaladilla rusa que elaboro con productos de mi huerta. Cuzco zanahorias, guisantes, judías verdes, patata en cuadritos y lo uno todo con mayonesa. Le pongo también remolacha, pero sin picar porque tiñe mucho todo el plato. Cortada en rodajas y dispuesta así alrededor de la fuente hace muy bonito. También le pongo atún.

Sopa de pescado

La sopa de pescado la preparo con una docena de cangrejos, la cabeza de una merluza o un rape y mejillones. Esta sopa tiene que tener ante todo verduras, como puerro, cebolla y zanahoria, que son tres verduras fundamentales para esta sopa. Pero el secreto es el cangrejito cocido y muy triturado, que le da mucho sabor. Una vez cocida, le desmenuzo la carne de cabeza de merluza o rape y los mejillones sin la concha. Acabo aromatizando con un poco de perejil de mi huerto.

Sopa de once verduras

En esta receta pueden variar un poco las verduras dependiendo de la temporada. Cuando hay coliflor, pues me gusta echarle de esta verdura. La base de esta sopa es la cebolla, la zanahoria y el puerro troceados. Luego, voy añadiendo de otras hasta completar las once verduras, y termino aromatizando con el perejil y el apio o, si a alguien no le gusta el apio, como le ocurría a mis hijos, se le puede poner entonces tomillo.

También le añado patata; acelgas, que hacen la verdura número siete; espinacas, ocho; la lechuga de invierno, nueve. Finalmente, dependiendo de la estación, utilizo una cosa u otra. Ahora, en abril, le echaría unos guisantes y unos espárragos. En invierno, donde es fundamental la calabaza, llegaría a las once verduras echándole un

poquito de berza y coliflor, si no tengo berza le pondría lombarda; si no tengo coliflor le pondría brócoli, y así voy completando con lo que en ese momento tenga en la huerta.

Para cocinar esta sopa voy echando a una cazuela, donde he sofrito antes una cebolla, el resto de las verduras por el mismo orden que he ido enumerándote, que es el orden de dureza de estas, para que así vayan pochándose. Luego las cubro con agua y cuezo para que se integre el conjunto.

Garbure

La *garbure* es un plato de la cocina bearnesa. Se come indistintamente en verano y en invierno, aunque yo diría que es más de invierno. En su receta van a la cazuela berzas, alubias, patatas, nabos, guisantes... es un plato eminentemente de verduras pero que, sin embargo, debe incluir confit de pato o de oca. Esta receta la saqué de un libro de Curnonsky, gran conocedor de los productos de la cocina.

El llamado Príncipe de los Cocineros decía que para hacer una buena *garbure* no había que utilizar una cuchara de palo sino ir removiendo con un gran muslo de oca, revolver con tanta fuerza hasta que te salpicase las manos, tuviera que soltar el muslo al quemarte y al caer entero en la sopa este fuera soltando sus jugos.

Garbanzos de Vigilia

Es un potaje de garbanzos que preparo con espinacas y unas briznas de bacalao. No le pongo sal al guiso porque me gusta utilizar bacalao del que hay que desalar. No tiene que ser bacalao de primera calidad, porque nos valen las puntas, las alas o cualquier otro recorte. Se ponen de víspera a remojar los garbanzos que al día siguiente se cuecen con una chorretada de aceite de oliva virgen extra en el agua.

La espinaca que uso es de la variedad tetragonia, que tiene cuatro ángulos. Le limpio bien las hojas y no las corto, porque esta hoja de espinaca es pequeña, no es como la espinaca tipo acelga. Cuando el

garbanzo lleva un buen rato hirviendo, echo el bacalao y, a continuación, las hojas de espinaca bien limpias. Termino con perejil, que no le viene mal.

No le pongo especias, pues en mi familia no nos gustan mucho. Llamamos de vigilia porque no tiene carne, chorizo ni tocino ni nada; aun así resulta muy nutritivo que si le pones bastante bacalao puede ser un plato único.

Pochas a mi manera

Mis pochas... si un navarro me viese hacerlas me crucificaba... porque las hago a mi manera y no a la forma que es típica en Navarra. En mi receta personal les pongo un refrito con cebolla, pimienta y tomate. Después uno todo como si fuera un guiso. No son en absoluto como se hacen en Sangüesa o en los sitios navarros de mayor prestigio. La variedad de alubia que cultivo puede comerse de tres formas distintas: como judías verdes con su vaina; otra es cuando se pocha la vaina y amarillea, que las pongo como pochas con la receta a mi propio estilo que acabo de darte; y si no me he comido todas las pochas, tengo alubias que se van poniendo secas. De una misma planta, como ves, obtengo tres variedades diferentes de un mismo fruto.

Paella de verduras

Hago una paella exclusivamente de verduras, con ocho o diez variedades distintas. Si tengo, porque sea su momento, le pongo alcachofas que le dan un gusto muy especial a la paella; también habas y los distintos tipos de pimientos, desde las guindillas a los morrones; sin olvidarme del calabacín ni de la berenjena, que le dan mucho sabor. Si es invierno, que ofrece menos verduras, le echo champiñones, que tengo que comprar porque de esos no tengo en la huerta.

También le echo chalotas, que tienen que estar muy bien cocidas y salteadas para que sepan mejor. En contra de los criterios generales, que afirman que el arroz bomba es el que va mejor para la paella, te

diré que yo utilizo mucho el basmati hindú, que lo manejo muy bien. Primero pico las verduras. Las rehogo y ahí echo el arroz, para que vaya cogiendo el sabor de las verduras.

Luego tengo un caldo, que cuezo con lo verde del puerro o con vainas. Le pongo dos cucharones de arroz y cinco de ese caldo vegetal. Una vez que sobre el fogón empieza a hervir, tengo el horno precalentado y ahí lo meto 25 minutos hasta que quede seco, pero jugoso y socarrado.

¡Qué verde está mi huerto!

Acelgas con arroz

El plato tiene que ser acelgas con arroz y no al contrario, es decir, un arroz con acelgas. Es sólo un poco de arroz blanco cocido y unas acelgas rehogadas. El plato lo termino poniendo por encima un refrito de ajos.

Menestra Primavera y Menestra Invernal

Distingo entre dos menestras: la primavera y la invernal. Hago mención aquí a mis queridos amigos navarros, que sostienen que la menestra tudelana sólo debe tener cuatro productos: habas, guisantes, alcachofas y espárragos; aunque yo le añado dos más, un poco de patata, para espesar el caldo, y de zanahoria, porque me gusta que los platos tengan algo de color. Las menestras se piensa la gente que solo pueden hacerse en primavera; pero se le puede echar puerro, coliflor, brócoli... que le dan un gusto estupendo. Con esto te digo que no dejo de hacer menestras porque estemos en invierno.

Coliflor al Gratin

La coliflor gratin no tiene ningún misterio. Es cocer la coliflor, ponerla en una fuente de horno, cubrir con la bechamel, espolvorear queso rallado y gratinar. Son coliflores que siembro en mi huerto, con semillas de floración programada a 180 días, 120 días, etc.

Espinacas a la Crema

Las espinacas que uso son de la variedad tetragonia, cuyas hojas tienen cuatro ángulos. Como ya te he dicho, no es la habitual del mercado porque tiene mas dificultad de recoger y en algunos sitios está considerada mala hierba, porque crece por doquier. Es una planta rastrera que sirve para tapar muros y sitios áridos. Esta espinaca tiene mucho sabor y mucha carne, por lo que resulta muy buena para comer. Las cueces, escurre y con un poco de leche y harina haces una crema para cubrir las espinacas.

Espárragos Trigueros Fritos

Les llamo trigueros aunque los tengo en la huerta y no son los que se encuentran silvestres. Mis espárragos los recojo cada dos o tres días. Al espárrago que le da la luna se le queda la punta morada al día siguiente y cuando comienzan a hacer la fotosíntesis se ponen verdes por la clorofila. Vete a freír espárragos y luego regálate, es un dicho popular. Para cocinarlos los pelo bien, los troceo, los paso por la sartén con un poquito de aceite de oliva virgen extra y los sazono.

Los espárragos blancos los hago con huevo escalfado. Para sacarlos blancos no ha tenido que salir la cabeza de la tierra. Los cultivo mediante caballones, esto es, apelmazando la tierra con la parte trasera de la azada. Te das cuenta de que hay un espárrago cuando rompe la tierra. Escarbas entonces con el cuchillo y lo sacas completamente blanco.

Hay quien se piensa que es un hongo, porque cuando la esparra-guera comienza a dar espárragos muy duros, se deja para que caigan las bolitas y de ahí salgan nuevas plantas de espárragos. Esto me quiso hacer creer un agricultor navarro el transcurso de una charla que di a los miembros de una cooperativa.

Cardo con alcachofas

Es mi plato típico de Navidad. Antiguamente, en el País Vasco se comía berza cocida con aceite, porque la berza es el fruto de la temporada y la mejora que recibía era ese tratamiento. Cocerla y ponerle aceite, “aza olio” en euskera. Ahora, en lugar de las berzas, agrego alcachofa y cardo, que cuezo por separados. Cuando compres alcachofas, que no es mi caso, porque utilizo alcachofas mías, aconsejaba mi maestro Busca Isusi que a la hora de pelarlas había que olvidarse del precio que habías pagado por ellas. Decía esto porque era muy desagradable encontrarte los pellejos en la boca.

Una vez estén bien cocidas, las echo en una cacerola con almendra molida y aceite de oliva virgen extra. Hago con el agua de la cocción una veloute suave. Ahí ligo esa salsita con el cardo y las alcachofas. Esto está francamente bueno.

Alcachofas Fritas con Jamón

La alcachofa frita lleva el mismo procedimiento de limpieza que en cualquier otra receta con alcachofas. Hay que dejarlas bien limpias, de forma que quede a la vista el corazón blanco. Cuartear y saltar directamente en la sartén junto a unas lonchas de jamón serrano.

Calabacín Empanado

Otro plato de verano que es sencillísimo de hacer. Limpiamos muy bien el calabacín y lo troceamos en ruedas de un dedo de ancho. Las dejo un poco con sal para que suelten el agua y se queden mojadas. A continuación, las enharino y frío en abundante aceite de oliva virgen extra.

Tumbet

El tumbet es un plato que he importado de Baleares, donde tengo una propiedad y suelo ir todos los años. Lo probé por primera vez en Ciudadela, en Menorca, y me pareció una buena receta de verduras. Se hace con cebolla, pimientos verdes y rojos, berenjena, patata y to-

mate. Van por este orden a la cazuela. Sin una gota de agua. Cortar en rodajas, sazonar y poner a sofreír. Hay que revolver para que no se pegue el tomate y las verduras vayan soltando su agua. Es un plato agradabilísimo.

Ratatouille y Pisto

La ratatouille es un pisto al que en lugar de calabacín le pongo berenjena. El pisto lo hago pochando cebolla, calabacín, pimiento y tomate. El ratatouille, igual, pero con el cambio de verdura que te he dicho antes.

Gibelurdiñas a la Plancha o al Horno

La gibelurdiña es una seta de láminas que pertenece a la familia de las russulas. En Guipúzcoa es muy apreciada, incluso más que los hongos y los boletus. Para cocinarlas, se les corta el pie y se utilizan sólo las cabezas. Estas se ponen en una plancha o fuente de horno con un poquito de agua, se espolvorean con sal, se les pone un chorretón de aceite de oliva virgen extra y, por encima, un picadito de ajo y perejil.

Se pueden hacer al horno o a la plancha hasta que estén blandas. Jamás las lavo. Hay setas que prácticamente no se pueden lavar, en todo caso se las puede pelar. Me refiero a ese tipo de setas con una cutícula en el sombrero que es pegajosa o gelatinosa. Si se puede, hay que quitársela con un trapo o la punta de un cuchillo.

Champiñones Salteados

Utilizo las cabezas y los pies partidos por la mitad. Si los champis son pequeños, les corto los sombreros en cuartos. Los sazonan y pongo en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra para que suelten sus jugos. Los tapo mientras sueltan el jugo. Luego los destapo para que ese jugo sea reabsorbido y evaporado en parte. Así quedan jugositos, pero no en una sopa. A mitad de cocción, les pongo una picada de ajito y perejil propios, o sea, de mi huerto.

Hongos salteados

Hago igual que en la otra receta de las gibelurdiñas. La diferencia es que los hongos debajo del sombrero no tienen láminas como las russulas, sino tubos. Si los hongos son viejos, esos tubos hay que quitarlos pues tienen sabor amargo. Le quito también la cutícula como he explicado antes en la receta de las gibelurdiñas. Después los troceo, tanto los pies como los sombreros, y a saltearlos hasta que estén tiernos y jugositos.

Berza Cocida

Ningún secreto. Simplemente que la berza la pico mucho. La corto por la mitad y luego voy cortando las mitades como en filetes. Echo la berza en una olla con el agua hirviendo y la remuevo con frecuencia. Como dice un dicho, cuando le preguntó la cocinera a la berza, “berza, ¿por qué no te cociste?” Esta le respondió: “cochina, porque no me removiste”.

Cuando la berza haya cocido una hora, aunque no me importa cocerla dos, para que quede más cremosa. A última hora le añado una patata que hiervo hasta que esté blanda. Escurro bien y sirvo el conjunto con un refrito de ajo por encima.

Escarola Lisa Cocida

La escarola lisa es a la que en el País Vasco llamamos lechuga de invierno. Son unas piezas enormes que pueden pesar un kilo o más. Antes de cocinarlas, hay que limpiarla muy bien porque al enterrarse tanto cogen mucha tierra. En invierno se cobijan mucho en ella las pequeñas lombrices, por eso necesita también una limpieza muy minuciosa. Le doy el mismo corte en filetes que a la berza, pero la cuezo solo una hora. Se le puede echar también a cocer una patata pelada, que sacamos cuando esté tierna. Escurrimos y servimos con un refrito de ajo, jamás guindilla, porque en mi familia no somos amantes de los picantes.

Porrusalda

La porrusalda quiere decir, en euskera, caldo de puerro y eso es lo que normalmente aquí se toma la gente a la mañana siguiente después de una noche un poco turbia, para aclarar los pensamientos. Mi porrusalda no es el caldo del puerro, sino puerro y patata. Yo cojo el puerro, de mi huerto, naturalmente, lo limpio, la parte blanca la troceo y la salteo en un buen aceite de oliva virgen extra. Mientras se está haciendo, pelo las patatas y las casco con el cuchillo. Cuando los puerros empiezan a dorarse agrego la patata.

Por otra parte, limpio muy bien el verde del puerro y lo tengo puesto a cocer. Cuando se han rehogado bastante tiempo el puerro y la patata, agrego el caldo del verde de los puerros. Dejo que hierva hasta que los puerros estén bien tiernos y, al momento de servir, le pongo un poco de crema de leche o de nata para cocinar.

Habas y Guisantes al Vapor

Este es posiblemente el plato estrella primaveral. Lo que sí requiere es su cocción inmediata, recién recogidas las verduras en la huerta. Desgrano los guisantes y las habas; pocho un poco de cebolla y les echo guisantes y habas. Revuelvo bien, añadido un poquitín de azúcar y sal, y cubro la cazuela con uns hojas de lechuga que he limpiado y pasado por el grifo para que estén bien empapadas de agua.

Cierro la cazuela con su tapadera y lo dejo hacerse a fuego suave y sin una gota de agua. Queda verdaderamente delicioso porque se hace en su propio jugo. La lechuga no la tiro, sino que la sirvo aparte con un chorretoncito de un buen aceite de oliva virgen extra.

Huevos (con los de mis gallinas hago)

Huevos Mimosa

Esta receta se elabora cociendo unos huevos que, una vez cocidos, pelamos y cortamos en mitades. Le sacamos las yemas y las machacamos juntamente con mayonesa y bonito desenlatado. Hago una es-

pecie de puré con el que relleno los medios huevos. Decoro cada uno con una aceituna encima. Es un plato muy agradable. Si es verano, le pongo alrededor del plato una lechuga picada y si es invierno, quizá un puré de patata.

Tortilla de Patata

Hago varias clases de tortilla. La más corriente y moliente es la de patata, que dicen que me sale muy bien. Lo que hago diferente a los demás es que casqueo la patata en trocitos muy pequeños. Es decir, no la fileteo sino que la corto en cascós pequeños. Dejo que vaya pochando en aceite de oliva virgen extra y la cebolla, también picada, se la echo después, una vez que ya está un poco pochada la patata.

De esta forma, la patata, ya pochada, adquiere el gusto de la cebolla a través del jugo que va soltando esta. Cuando estén blandas la cebolla y la patata, antes de echarla al bol donde tengo los huevos batidos, aplasto algunas patatas, de forma que se quede una especie de purecillo además de la patata entera. Salo el huevo, lo mezclo con la patata y lo echo a una sartén, que está en el fuego con un poco de aceite, y hago la tortilla.

Tortilla de Patatas en Torta del Casar

Al queso llamado torta del casar le corto la tapa y la reservo; y el queso me lo voy comiendo con una cucharilla. Una vez que ya lo he vaciado, frío cebolla picada y patatas casqueadas, cuando estén pochadas las mezclo con el huevo batido, como si fuera a hacer una tortilla, salo el conjunto y lo meto en la corteza del queso del casar. Lo tapo con la tapa suya que tenía reservada y lo meto al horno. Conviene no llenarlo mucho para que al fraguar no explote. La mezcla del queso medio fundido con la patata, la cebolla y el huevo es una delicia.

Tortilla de Piperrada

Esta es también una tortilla muy gustosa. Para hacerla pocho una cebolla, echo luego unos pimientos troceados y limpios de pepitas,

pueden ser pimientos verdes o rojos. Cuando están bien blandos la cebolla y los pimientos, pongo un par de tomates bien maduros, pelados y troceados, de modo que se forma una especie de piperrada sin con la que hago la tortilla.

Revuelto de Setas y Hongos

El revuelto se prepara echando los huevos sin batir en la sartén donde aguarda el pochado con el que vaya a hacerse el revuelto. Después hay que revolverlos dándole vueltas suavemente con una cuchara de palo. El revuelto no debe quedar cuajado, es decir, sólido y seco, sino más bien cremoso y jugoso. Cuando ya ha absorbido todo el jugo la seta y está blandita, la mezclo con los huevos, pero no batidos como en la tortilla, sino revueltos, que echo encima y remuevo hasta que se va cuajando.

Tortilla de Anchoas

Es una tortilla que hago con frecuencia. Para esta receta prefiero usar una antxoia que sea pequeña. Frío la anchoa ya salada en aceite de oliva virgen extra, pero solamente vuelta y vuelta, lo justo para que se separen los lomitos de la espina. Retiro las espinas y mezclo su carne jugosa en el huevo batido. Echar a la sartén con un poco de aceite cuando esté caliente, cuajar y liar la tortilla.

Pastel de pescado

Este plato, que al hacerlo Juan Mari Arzak con *krabarroka* lo llamó Pastel de Krabarroka y fue su gran novedad, es, en realidad un plato muy viejo. El que haya leído un poquito se dará cuenta de que la Condesa de Pardo Bazán ya lo incluye en su recetario familiar de principios del siglo XX. Una de las gracias de la Nueva Cocina Vasca no fue sólo innovar, sino actualizar muchas viejas recetas que se habían perdido, como esta; porque, hasta recuperarlo Juan Mari, el pastel de pescado estaba perdido y no aparecía en ningún recetario más que el que te he dicho. La gran originalidad de Arzak fue hacerlo con *kraba-*

rroka o cabracho, que es un pescado muy sabroso y de carnes muy duras, que para este tipo de elaboración resulta muy aconsejable y bueno.

El Pastel del Pescado es un plato que hago para aprovechar las cabezas de merluza, aunque, como decimos, también se puede hacer con cualquier otro pescado. Como elaboración previa hay que pochar el pescado, limpiarlo y luego mezclarlo con huevo batido y tomate de mi huerta, natural o del que tengo yo mismo hecho en conserva. Luego le pongo un poquito de crema y lo meto en el horno al baño maría. Lo suelo poner en un molde circular por lo que me sale un rosco de pastel de pescado. El tiempo lo calculo con el palillo, lo introduzco y si sale seco es que ya está hecho.

El pez vivo agua quiere, el muerto vino

Antxoas Fritas

Lo importante de la anchoa es comprarla bien fresquita. Yo, que tengo la suerte de vivir en puerto de mar, puedo adquirirlas así, recién cogidas. Estas anchoas sólo hay que eviscerarlas, descabezarlas y echarlas limpias y sazonadas a la sartén donde estén dorándose unos ajos hasta que la anchoa se suelte, es decir, que los dos lomos se separen de la espina.

Yo suelo hacer a las personas de tierra adentro la prueba para ver si estos pescados como anchoas, sardinas, lenguados... son frescos. Si lo son, en cuanto se fríen un poco, las carnes se separan de la espina y esta, doblándola desde la cola hacia la cabeza, tiene que formar un círculo, no ya sólo un arco, que no se rompa. Si lo hace es que no existe cohesión entre cada huesesillo de la espina, lo que quiere decir es que no hay frescura.

La verdad es que cocino anchoas de todas las formas. Posiblemente, si existe la reencarnación, yo debo de ser la reencarnación de un gato,

pues comería anchoas todos los días del año y algunos días incluso para comer y para cenar.

Antxoas Cocidas con aceite de oliva virgen extra y pimentón

La anchoa cocida y con pimentón por encima es una forma popular de hacerlas aquí en Hondarribia. Los pescadores cuando están en la faena disponen de poco tiempo para comer, pero tienen hambre. Entonces, el *txo* del barco, el tripulante más jovencito, el que se encarga de prepararles algo para comer, las echa tal cual en agua de mar y las cuece.

Una vez cocidas, como digo, la anchoa se abre inmediatamente y esos filetes, dejando la cabeza y las tripas aparte, se rocían con un buen aceite de oliva virgen extra y pimentón. Y esas anchoas fresquísimas quedan así exquisitas.

Anchoas en Vinagre de Vino

Cuando hago anchoas, normalmente frío más de la necesidad que tenemos para comer en la mesa, porque luego, una vez fritas, les quito la espina, las pongo en un plato, las riego con vinagre y así tengo unas exquisitas anchoas en vinagre que puedo comer al día siguiente o a los tres días si están en el frigorífico.

Anchoas a la marinera

Esta otra receta que hago de anchoas las llamo a la marinera. En realidad se las conoce como a la *papillote*, aunque no es correcto el término ya que no van envueltas en papel. Se cocinan pochando un poquito de cebolla sobre la que se echan las anchoas limpias. Se riegan después con chacolí y se les espolvorea un poquito de perejil fresco picado.

Antxoas en Salazón

Las anchoas en salazón las eviscero y limpio recién capturadas. Luego las voy alineando en capas. Una de anchoas y una de sal, así hasta llenar una lata vacía de aceite de cinco litros. Coloco sobre la boca una

pieza de madera ajustada a esta y le pongo una gran piedra encima, para que haga presión. La dejo en lugar fresco durante un par de meses, teniendo cuidado de que siempre la superficie esté cubierta de líquido y añadiéndole agua si es preciso.

Al cabo de este tiempo, voy cogiendo las anchoas que necesito. Las paso por agua para quitarles la sal, luego repaso con un trapo los lomos de cada una para quitarles la piel. Finalmente, las abro por la mitad, retiro la espina y coloco dos filetes en un plato que riego con un buen aceite de oliva virgen extra.

Merluza 4 Efes

Decimos que la merluza debe comerse fresca, frita y fría, pues esto es lo que recomiendan nuestros antiguos. Yo añado una cuarta efe a la recomendación: que la merluza sea de Fuenterrabía. Para hacerla, le quito la cabeza, que la guardo para preparar un pastel de pescado o cualquier otra receta que se me ocurra. Le saco al cuerpo los dos lomos que divido a su vez en otros dos.

Me quedan así cuatro tiras de merluza, que vuelvo a cortar de nuevo en tres o cuatro trocitos. Los salo, paso por harina, huevo y los frío en una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra. Esta merluza así frita se come muy bien, sobre todo la gente joven y los niños, que son tan reacios al pescado porque tienen miedo de encontrarse con alguna espina, y de esta manera comen la merluza de maravilla.

Bonito encebollado

El bonito simplemente lo corto en rodajas o me lo cortan en la pescadería. Hago un pochado de bastante cebolla, que la dejo que vaya caramelizándose poco a poco en el aceite de oliva virgen extra. Si es momento, le pongo unos pimientos verdes troceados. Este túnido lo hago poco. Me gusta que la parte central esté sonrosada. No voy a decir que sea solamente vuelta y vuelta, sino un poquito más sin que sea demasiado porque el bonito se seca. Así como el atún rojo es más

jugoso y se puede hacer un poco más, el bonito si se pasa un poco de fuego se queda seco.

Bacalao Club Ranero

El Bacalao al Club Ranero es una receta bilbaína de un club que se llamaba el Club Ranero, es decir, donde se jugaba a la rana. Como solían juntarse bastantes personas allí a jugar a este juego, se habían formado cuadrillas y había gente que, de vez en cuando, se quedaban a comer y encargaban la comida a la Sociedad Bilbaína, donde entonces cocinaba un italiano llamado Cavallivieri.

Este preparó una comida para una decena de amigos que se lo pidieron. A última hora, cuando ya se la había preparado, le dijeron, que en lugar de diez somos doce, pero él tenía las tajadas de bacalao al pilpil contadas, a una hermosa cada una. Lo que hizo entonces, para que nadie se quedase sin su tajada, fue dividir las de forma que a cada uno le tocase un par de ellas, más pequeñas, y mezcló ese bacalao al pilpil con un pisto que tenía para dar de entrada.

Y así es como salió este bacalao que se llama al Club Ranero, que yo hago del mismo modo. Un pisto por un lado, con la receta que te he contado antes, y luego un bacalao al pil pil. El clásico pil pil. Es decir, una vez que el bacalao ha estado a remojo, lo pongo en una sartén con aceite de oliva virgen extra y ajo. Lo voy removiendo poco a poco hasta que el agua que tiene el pez y la grasa emulsionen, formando una salsa espesa, que cuando hierva, el sonido del borboteo que se forme, haga el sonido pilpil, porque pil pil es un nombre onomatopéyico.

Bacalao con Patatas

Este es un bacalao que yo suelo hacer para el aprovechamiento de todas las puntas y extremos del bacalao. Cuando tengo un bacalao entero le quito todo lo que es la cola, las espinas, las pieles... con estos recortes desalados hago el bacalao con patatas de la forma siguiente:

echo estos trozos en aceite con un poco de ajo. Lo rehogo bien y lo saco, de modo que se suelte la poca carne que queda entre las espinas. Le quito entonces todas las espinas, de forma que no quede ya nada. Sólo le dejo las pieles y le añado unas patatas peladas y cortadas en rodajas. Lo refrío todo y cubro con agua. Lo pongo a fuego lento para que vaya evaporándose el líquido. Debe quedarnos un guiso un poco espesito y muy gelatinoso, porque tanto las espinas y las pieles van a soltar mucha gelatina y va a quedarnos un plato buenísimo.

Bacalao al ajoarriero

El bacalao ajoarriero es un bacalao de tierra adentro, de Navarra y de Aragón, no de la costa. ¿Por qué le llamaban al ajoarriero? Porque llevaba ajos y porque era el bacalao que se le servía al arriero, que es la persona que se presenta en el mesón, en la posada o donde sea cuando menos te lo piensas, es decir, cuando llega, y cuando llega tiene hambre.

Esta es una fórmula rápida de preparar el bacalao. Ya le decía a Busca Isusi que la mejor forma de desalar el bacalao era poniéndolo en el río, si es que había uno al lado del mesón. Lo que destaca en esta receta es la premura con que se lleva a cabo la elaboración. El desalado rápido, pasándolo previamente por la chapa, porque el calor hace que la sal salga. Después lo pasas por el agua y así se desala antes.

La encuentro especialmente indicada para cuando se te presenta alguien de repente y no tienes nada más para darle de comer. Al estar el bacalao totalmente deshecho, lo pasas por varias aguas y le quitas la suficiente sal para poder cocinarlo. Suelo tener preparada una especie de piperrada con cebolla, pimiento, tomate y ajo. Cuando la verdura está suficientemente hecha, le añado el bacalao desmigado y hago que hierva un poco el conjunto, para que ligue, queda de este modo un guiso espeso y con un gran sabor a bacalao.

Mejillones con arroz

Igual que con las acelgas que te decía antes, dejo bien claro que pongo mejillones con arroz y no arroz con mejillones. A mí me suele gustar que haya mucho mejillón y un poco de arroz, para empapar la salsa que sueltan los mejillones. Este es también un plato muy sencillo. Dorar unos ajitos en el aceite de oliva virgen extra, echar unos mejillones hasta que se abran, no poner sal porque el agua que tienen los mejillones es bien salada.

Aparte, hago el clásico arroz blanco que lo sofrío un poco y lo mojo con agua en la proporción de dos veces y media. Lo aromatizo con una hoja de laurel. Una vez que está hecho, lo vuelco entero donde los mejillones y lo tengo guisando un momentito, solamente para que se unan la gramínea y el molusco.

Almejas en salsa verde

Doro unos ajitos en aceite de oliva virgen extra y echo las almejas. Salteo hasta que se abran y en ese momento las espolvoro con perejil fresco recién picado.

Gambas fritas

Las gambas normalmente se comen cocidas o a la plancha, pero yo las hago fritas. Simplemente salarlas y echarlas en el aceite de oliva virgen extra con un poquito de ajo. Las frío hasta que sueltan todo lo que tienen en la cabeza. Este es un jugo tan agradable que hace que las gambas fritas parezca que están hechas en una salsa roja. En general, a mí me gusta mucho hacer el marisco frito en lugar de cocido. Hago las gambas, las gambas de Huelva, de Palamós o de Menorca. Me las suelo preparar fritas porque, como te digo, el juguillo que suelta la cabeza en la fritura hace una salsa que está mejor que las gambas.

De lo que se pega al riñón

Fritada

La fritada es un plato al que yo le tengo mucho cariño, porque fue la elaboración estrella de la cocina de Hondarribia que se preparaba cuando venía alguna personalidad y se le iba a invitar a comer. Siempre se le daba fritada. Esta receta ha ido poco a poco perdiéndose. A mí me gusta hacerla como recuerdo de lo que en otro tiempo fue. Es un plato de carne.

Normalmente, se dice que debe emplearse la espaldilla de la res, aunque también puede hacerse perfectamente con el solomillo o con otras partes nobles. La espaldilla no es una carne de primera, pero queda muy tierna haciéndola en esta preparación. Se hace utilizando la cantidad que sea de carne y la misma cantidad, a mitades, de cebolla y pimiento rojo.

Comenzamos pochando la cebolla, como siempre, en aceite de oliva virgen extra. Luego le pongo pimientos frescos de mi huerto, que aso primero y luego le quito la piel. En una sartén o cazuela aparte, doro la carne cortada en dados un poco grandes. Salteamos con un poco de sal y coñac, para que vaya cogiendo un poco de gusto. Una vez se ha dorado la carne y pochado la cebolla con el pimiento, uno las dos cazuelas y la tengo haciéndose a fuego lento bastante tiempo.

De forma que la carne esté muy tierna. Aproximadamente la tengo como una hora o así. Cebolla y pimiento desaparecen, formando una salsilla de color rojizo que es muy agradable.

Carajacas

Es un plato canario que me encantó por la sencillez de elaborarlo, lo que supone de cocina del aprovechamiento y por su sabor. Se hace con hígado, que es una de las partes de las reses que más rápidamente

se corrompen. En sitios donde hace calor como Canarias, pues más todavía.

Los canarios se valieron de un artificio que es, simplemente, que cuando se mata la res, al hígado, que es normalmente de ternera pero puede ser también de cerdo o de cordero, se le quita la telilla y se trocea. Mejor dicho, se filetea y esos filetes se ponen en un adobo hecho con aceite, vinagre, vino, pimentón y todas las especias que son muy habituales en Canarias, es decir, le van a poner comino, perifollo... es decir, todo lo que encuentran aromático por la huerta se lo ponen a las carajacas.

Así lo tienen macerando medio día, unas doce horas. Cuando ha pasado este tiempo, se sacan los filetes y se echan en una sartén con aceite de oliva virgen extra bien caliente. Se le da vuelta y vuelta. A continuación se le añade todo lo que ha estado en el marinado, formándose una salsa un poquito espesa y quedan agradabilísimos.

Hígado Encebollado

Es un plato rapidísimo que no requiere más que pochar la cebolla y añadirle, una vez que ya está dorada, unos trozos de hígado de cordero, de ternera o de cerdo sazonados.

Ragout

En el ragout aprovecho todo lo que en el momento de hacerlo crezca en mi huerta. Por supuesto que tiene que tener patatas, zanahorias, cebollas... pero si es momento de calabacines, pues le echaré unos trozos, o de berenjenas, igual le pongo un trozo de tomate... Si es primavera, pues posiblemente le pondré algún espárrago, alcachofas, un haba... Rehogo las verduras, echo una carne cortada en dados y dejo que vaya haciéndose. Si tengo un caldo lo mojaré con ello y si no, pues con agua.

Conejo Cazadora

Como te dije, en algún momento he tenido cría de conejos, no tantos como en una granja pero sí bastantes, por lo que he estado muy acostumbrado a criarlos, matarlos, despellajarlos y cocinarlos. Lo que yo hago es separar el hígado y el resto de la carne la troceo. Normalmente, estos conejos que no son de monte están muy tiernos y no necesitan adobo.

Algunas veces, si el conejo es muy grande, lo macero con unas cebollas, zanahorias, vino tinto... y lo tengo así unas horas. Una vez macerado, salteo esos trozos de conejo, los mojo con el marinado y lo tengo cociendo un poco. Luego separo los trozos de carne y paso ese adobo por la batidora, de forma que se haga una salsa un poco espesa. Vuelvo a meter los trozos de conejo en la salsa. Corto los hígados que he apartado en trocitos muy pequeños que uno a la salsa. El hígado así le da un sabor muy especial al conejo.

Pollo asado al limón

Simplemente es coger un pollo limpio, sazonado y untado en aceite de oliva virgen extra, introducirle en su interior, en la parte ventral, un limón partido por la mitad. Lo aso al horno, como normalmente se hace y cuando el pollo está doradito y tierno, lo saco. El limón le da un sabor muy especial al pollo. Como en mi huerta tengo limones en cantidad, los aprovecho muy bien así.

Lengua con tomate

La lengua la suelo comprar cocida, aunque alguna vez le he dado yo la cocción aromatizándola con unas verduras. Luego se filetea y se echa en una salsa de tomate. Si es tiempo de tomates, preparo una salsa con los de mi huerto en el mismo momento. Si no lo es, pues cojo esta salsa de una conserva de las que hago yo mismo y no hay más que abrir el bote y echárselo por encima a los filetes de lengua que ya está cocida.

Confit de Canard

Entre los platos de carne, uno de los más socorridos en mi cocina es el pato confitado, el llamado confit de canard. Se vende en latas y botes de cristal, ahora también aquí en España, pero como nosotros estamos en la frontera lo adquirimos al otro lado, en Francia. Es un bocado muy socorrido, porque lo puedes guardar perfectamente no en la nevera, sino en las mismas estanterías de la despensa y puedes utilizarlo en un momento cuando se te presenta de improviso un comensal.

El confit es un sistema de conservación de la carne que se utiliza mucho en Francia. Se hace tanto para el pato, la oca y el cerdo. Si se trata de patos y ocas, se descuartizan los animales, patas y muslos por un lado, alerones y pechugas por otro. Estos cuartos, más que freírlos, se cuecen en la propia grasa de estas aves que, como sabemos, se engordan para extraerles el hígado, y por lo tanto almacenan cantidad de grasa. Esta se funde al calentarse y se derrite.

Se le echa entonces una cebolla con clavos y se meten los trozos de carne, en esta receta, de pato. Se deja que vaya confitándose muy poco a poco. Una vez cocido en su propia grasa, se embotan. También pueden congelarse, envueltos en su propia grasa. Es una forma de larga conservación. En el momento que lo necesites, si no lo tienes congelado, basta con que lo abras y, si quieres, en su propia grasa, le das un calentón fuerte para que las pieles del pato se doren y queden un poco crujientes.

Acompañado de unas patatas fritas o una ensalada es un plato que se hace en cinco minutos y te puede resolver cualquier comida.

Los pecados del diabético

Compota de navidad

Es una compota que hago todos los años por Navidad. Lleva manzana y todos los frutos secos. Primero, pongo el agua hervir y le echo higos,

ciruelas, uvas pasas, dátiles y orejones. Estos siempre de melocotón porque los de albaricoque no dan el mismo jugo ni el mismo juego que los orejones de verdad que son, como te digo, los de melocotón. Una vez que se han hidratado, pelo las manzanas, a poder ser reinetas del País, las troceo y uno a la cocción.

No le pongo azúcar, pues las propias frutas secas ya aportan bastante. Lo que sí le pongo cuando está hecho es un buen chorretón de Oporto.

Turrón de Pobre

El Turrón de Pobre como yo le llamo son los higos secos que abro por la mitad y los relleno con las nueces de mi huerta.

Higos en Compota

En septiembre, cuando mis higueras están a pleno rendimiento, recojo sus frutos y los hago en compota porque pienso que es la forma mejor de prepararlos. Hay, simplemente, que cortarles los rabillos, partirlos en cuatro trozos y que se vayan cociendo en su propio jugo sin una gota de agua ni un gramo de azúcar. Es un plato riquísimo.

Esta compota la aprovecho también para embotar, pues los higos vienen todos ellos a la vez, ya que las higueras, en poco más de un mes, han dado toda su producción anual.

Manzanas Asadas

También las hago, por supuesto, con las manzanas de mi huerto a las que, sin pelar, descorazono y en su interior pongo mantequilla. Las coloco en una fuente de asas, las rocío bien de vino tinto y las aso en el horno hasta que revientan.

Manzanas en Compota

Como en mi huerto tengo bastantes manzanos, otra forma de utilizar las manzanas, además de comerlas en crudo, es hacerlas en compota. Para ello, las pelo, las corto en pedazos bastante pequeños, las pon-

go en un bol con agua en el fondo y las meto en el microondas. En cuestión de cinco o seis minutos está hecha una riquísima compota. También se puede hacer al horno, pero en el micro no quedan mal y se hacen antes.

Las conservas caseras de Lapitz

«Es milenaria la costumbre del ser humano de tratar de conservar al máximo los productos perecederos cuando abundaban, con el fin de asegurarse la alimentación los días venideros. Sin rebuscar en sopor-tes históricos, se me ocurre pensar que el queso fue una de las primeras conservas que, accidentalmente (no es este trabajo para detallarlo), encontró el hombre.

No le andarían a la zaga los pescadores que evisceraban el pescado capturado y lo ponían colgando en la playa para que la brisa salitrosa los secara. Algo parecido a lo que habrían hecho los ganaderos para acecinar las piezas de caza abatidas. La sal, el aceite y el azúcar se han conocido, desde la prehistoria, como buenos conservantes, a los que el hombre echó mano para conservar pescados y carnes en el primer caso; embutidos y quesos cubiertos de grasa en orzas, en el segundo; y como ingrediente principal de mermeladas y confituras de fruta el tercero.

En el País Vasco ha ocurrido que la humedad reinante ha disminuido la capacidad de conservación natural. Salvo pequeñas experiencias con bacalao y merluzas que acabaron en la nada, hasta que no se instalaron los grandes túneles secaderos y se abrió paso el envasado en latas o frascos con el consiguiente esterilizado, aquí no hubo una tradición conservera, exceptuando la de anchoas en salazón, que aún se practica a nivel doméstico, a pesar de la llegada masiva de los congeladores, a los que va a parar todo lo que queremos guardar.

Para el consumo de mi numerosa familia, he hecho en casa las conservas siguientes: oca confitada y conservada en su propia grasa, sin más que freír en su propia grasa los trozos de ave sazonados y aromatizados con clavo; también hígado de oca, de pato; paté de campagne».

Bonito en conserva. «Para conservar el bonito en aceite, corto el pescado en crudo haciendo rodajas que tengan el grosor de los tarros que voy a utilizar para embotar. Cuezo el pescado en agua con sal y alguna verdura. Cuando la carne se empieza a soltar de la espina, retiro del fuego y limpio cada rodaja desposeyéndola de pieles y partes oscuras. Después voy metiendo el bonito limpio y cocido en los tarros, que relleno con un buen aceite de oliva virgen extra. Cierro y pongo al baño maría de cinco a siete minutos. Mediante la técnica del baño maría conservo igualmente salsa de tomate, pimientos y platos preparados como fritada, pisto y ratatouille. No conservo las guindillas en vinagre porque nos gustan tanto que, aun siendo la producción de mi huerto importante, desaparecen en fresco pasadas por la sartén ».

Mermeladas. «Con las frutas de mi huerta-vergel, como la llama Juan Manuel Garmendia, el Presidente de FECOGA, léase manzanas, ciruelas, albaricoques, peras y, sobre todo, higos, hago mermeladas sin azúcar, también por el procedimiento del baño maría, porque no les pongo azúcar que me aseguraría la conservación».

El queso en mi cocina. «Me gusta usar el parmesano para cocinar. Pones en la sartén un queso parmesano a derretir y obtienes al momento una mantequilla de queso magnífica. El mozzarella, para acompañar a las pizzas; el de cabra es el queso que utilizamos para las ensaladas porque está muy rico pasado por la sartén o con un golpe de horno; luego los azules que se utilizan para aromatizar las carnes asadas, y vuelvo ahora a mencionar a mi amigo Zacarías Puente, quien tenía un plato en su carta al que llamó Tronzón de Tudanca al Tresviso. La tudanca es una raza vacuna cántabra».

CAPÍTULO 3

Su fomento de la cultura gastronómica vasca

3.1. Los diccionarios y su preocupación por las palabras

Nos interesamos por conocer ahora cuál ha sido el escritor o escritores que más hayan podido influirle, a la hora de escribir, a esta alta cima de la literatura gastronómica vasca que es Juan José Lapitz. En eso de tener, como se dice, popularmente, un estilo de escritura. La respuesta del maestro no puede reflejar más ni mejor la naturaleza genuina de su enorme personalidad:

«Yo no tengo una gran biblioteca gastronómica de autores, porque como lector me he interesado siempre más por las enciclopedias, diccionarios y tratados que explicasen el significado y la definición de las cosas. Me refiero a que leo más obras de consulta que otra cosa. Entre estas, trabajo bastante con el *Diccionario Etimológico* de Joan Corominas porque, desde siempre, me ha interesado muchísimo conocer de donde vienen las palabras. El Corominas son ocho tomos que, por un motivo u otro, utilizo prácticamente a diario».

Y como tomar las palabras prestadas de otro idioma todavía no está tipificado como delito en el Código Penal, según observaba el padre fundador de la Ciencia Gastronómica, Brillat Savarin, en su afamado libro *Fisiología del Gusto*, esta sigue siendo una tradición léxica muy frecuente en determinados ámbitos profesionales, como es el caso del gastronómico.

«Investigando sobre la chistorra busqué el diccionario etimológico la palabra longaniza, que me llevó a la italiana *lucanica*. Ahora sé que en el País Vasco le llamamos *lukainka* a la chistorra, porque el vasco en su momento tomó esta palabra del italiano».

Otro de los libros preferidos de Juan José Lapitz es «el de Roberto Lotina de *Los peces de mar y de río*, del que tengo los cuatro tomos, pues con independencia de que yo conozca los peces, hay que saber de dónde vienen los nombres con que se designan. El eminente farmacéutico vizcaíno Roberto Lotina Benguria es una de las personas que más me han enseñado. No sólo de peces, sino también de mi otra gran fascinación, las setas, pues Lotina, que era natural de Gorliz, es autor del libro *Mil setas ibéricas*».

Si tuviera que escoger dos colecciones de libros de entre todas las que hay en el despacho de su casa de Hondarribia, el maestro se quedaría con «los ocho tomos de Corominas y los cuatro de Lotina, porque han sido estos los libros que más me han enseñado».

Esta tremenda preocupación léxica se debe, a juicio del propio Lapitz, «porque el conocimiento exhaustivo de las palabras evita las confusiones. Una de las principales, y en la que incurre casi todo el mundo, estriba en la creencia errónea de que las anchoas y los boquerones son una cosa diferente cuando, en realidad, son lo mismo: *Engraulis engraulicholus*, se llaman en latín. En el País Vasco, en San Sebastián, se les dice también bocarte. Por esas deformaciones que hay y que se crean, mucha gente se piensa que las anchoas son solo las anchoas en aceite, y eso no es cierto.

Si consultamos en el *Diccionario Internacional* nos encontramos que una de las palabras más generalizadas en todas las lenguas es anchoa. *Antxoa* en euskera, *Anxova* en catalán, *Anchois* en francés, *Anchovy* en inglés, *An ovi ka* en checo... La palabra puede venir de boca ancha,

de la gran boca que tiene la anchoa; bocarte viene un poco de lo mismo, de boca harta; boquerón no digamos... todos los nombres nos llevan a pensar en un pez que abre la boca de una forma extraordinaria, hasta el punto de que una moneda de 50 pesetas de las de antes le entraba de canto en la boca».

Txangurro es otra palabra que también requiere la reflexión lexicográfica de Juan José Lapitz, porque «¿qué es un *txangurro*? Es importante dilucidar si esta palabra se refiere al marisco o al guiso que se hace con ello, por ejemplo, el *txangurro* a la donostiarra. Hay la teoría que dice que el *txangurro* es la palabra en euskera del centollo o la centolla, o el buey, pues también se hace este plato con lo que llamamos la petaca.

Hay otros, como yo, que sostenemos que *txangurro* designa el nombre del guiso, porque en euskera cangrejo se dice *karramarroa* y no *txangurroa*. Pienso por eso que nombraron así a un guiso de carne de centollo cocido, una vez extraída toda la carne, lo que tiene su dificultad, aunque hoy día ya existen aparatos que lo hacen; que luego se guisa con una salsa en la que intervienen pimientos, tomate, una buena chorretada de cognac o de whisky, y se termina espolvoreándole con perejil y pan rallado, gratinándolo al horno. Así se prepara el *txangurro* a la donostiarra».

Entre las personas que más le han enseñado de gastronomía, además de su gran maestro Busca Isusi, Lapitz menciona una y otra vez al cocinero José Castillo, con el que trabajó mucho editándole sus libros y al que volverá más adelante en esta conversación.

«Con Castillo aprendí mucho porque me traía todos sus libros para que se los editara en la imprenta de Ondarribi. En mi biblioteca tengo otros libros de gastrónomos ilustres, como los de mi maestro Busca Isusi, Manuel Sarobe o María Mestayer de Echagüe, la marquesa de

Parabere, con los que también he podido conocer mucho acerca de la cocina y la gastronomía».

En el análisis textual que el propio Juanjo se aplica a sí mismo concluye que «en mi manera de escribir no ha influido persona alguna, pues escribo como hablo. Esto, al menos, es lo que me han dicho los entendidos en las cuestiones del lenguaje. Es cierto que no engalano las palabras con adjetivos, aunque debo reconocer que siempre te queda algo de los que has leído: la elegancia de Néstor Luján, la tranquilidad de Josep Pla, el histrionismo de Luis Bettonica, el perfeccionismo de Mario Hernández Bueno, quien me enseñó mucho a puntualizar las cosas».

3.2. La Biblioteca Lapitz de Gastronomía

Como no va a preguntarle a Lapitz, gran patriarca de las letras vascas, en cuántos libros ha enriquecido el repertorio bibliográfico de la literatura gastronómica de su país, preferimos proponer a nuestro biografiado un ejercicio *metaliterario* que nos traslade al momento pre-creativo de cada uno de los volúmenes que ha escrito. De este modo conoceremos los motivos que llevaron a este perspicaz grafómano vasco a acometer la escritura de tantos y tan buenos libros.

La idea, ni que decir tiene, le divierte en grande a Juanjo quien, una vez más, pone su prodigiosa memoria a la entera disposición de este libro.

El recorrido bibliográfico comienza en el año 1975, fecha del libro homenaje que le escribe a su padre, Perico Lapitz y termina, en el momento de entregar la presente biografía a imprenta, con una “engatusadora” —como muy acertadamente la califica el crítico Mikel Corcuera, en su testimonio de homenaje del último capítulo de este

libro— recopilación de dulces típicos de toda Euskal Herria que se titula *Cinco docenas de pasteles*, que el maestro Lapitz publicó en 2016.

Su trayectoria de más de cuarenta años de escritura, —casi siempre dentro del ámbito gastronómico, ha abordado muy diferentes géneros literarios como ensayos culinarios, libros de viajes, manuales y libros técnicos, recetarios de cocina, diccionarios especializados, antologías y obras conmemorativas; incluso ha salido con éxito de su enfrentamiento al papel en blanco escribiendo algunas obras de creación literaria.

1975. *Anecdotario hondarribitarra*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafika-gintza.

«Este es el primer libro que yo escribo. Es un librito en homenaje a mi padre, Perico, que escribo coincidiendo con las fiestas euskaras. A principios del siglo pasado, en el País Vasco, se instituyeron unas celebraciones que eran unos juegos florales que se llamaron fiestas euskaras. Estas eran de tipo literario y en ellas se entregaba una rosa y el premio era ése, obtener la flor.

Los juegos florales de 1925 tuvieron una gran repercusión en Hondarribia, además de por las manifestaciones literarias, musicales, etc., porque supusieron la expansión de Fuenterrabía por la parte de su Arenal, que estaba en torno a la Muralla. Allí se edificó una casa, *Eusko Lorea*, que fue la primera de esta expansión de lo que hoy es el gran Hondarribia.

Como digo, esa fecha fue muy marcada. 50 años más tarde, es decir, en 1975, el Ayuntamiento decidió conmemorar aquella efeméride con una serie de festejos. Yo estaba muy involucrado, pues pertenecía a la comisión organizadora. Diseñamos un calendario completo de actividades para todo el año. Como a mí me gustan las cosas escritas, decidí aprovechar esas circunstancias para lanzar un librito que reco-

giese las anécdotas de mi padre, porque él había sido una persona con mucho contacto con el público.

Mi padre fue ayudante de secretario del Ayuntamiento y después, cuarentaitantos años, secretario de la Cofradía de Pescadores de Hondarribia. Tenía muchas anécdotas que me las contaba, la mayoría con un toque de humor. De hecho, el libro, está ordenado en las bibliotecas públicas en el apartado de humor. Escribí el libro *Anecdotario hondarribitarra* y lo ordené por capítulos de la A a la Z. En cada uno de ellos relaté una de las anécdotas de mi padre.

Tuve, además, la suerte de que un gran dibujante y pintor local, Enrique Albizu, dibujara a plumilla el retrato de mi padre. El libro tuvo muy buena acogida porque hizo las delicias de la gente».

1978. *Amar a Euskalherria conociéndola.* Fuenterrabía, FECOGA-Ondarribi Grafikagintza.

«El siguiente libro que escribo es *Amar Euskalherria conociéndola*. Un título que es fruto de mis primeras labores de periodista en *La Voz de España*, diario al que llegué después de mis inicios periodísticos de juventud en *Ondarribi*. Tuve muy buen *feeling* con el director de *La Voz de España*, Félix Moreno, al que le propuse hacer unos viajes a Iparralde porque, en aquel momento, Franco había decidido que se podía pasar la frontera sin necesidad de un pasaporte o de un salvoconducto que entonces se expedía.

Por cierto, aprovecho para decirte, si no lo he hecho, que Lapitz, mi primer apellido, es oriundo de Irisarri, una localidad perteneciente al distrito de Bayona. Bueno, lo que estaba diciendo, que a partir de esa época se pudiese cruzar la frontera sólo con el DNI supuso que mucha gente estuviese, de repente, ávida de conocer la otra parte del País Vasco. En principio iba a escribir sólo una decena de artículos y reportajes que estuviesen referidos a distintos puntos geográficos interesantes sobre los pueblos de la Euskal Herria Francesa o Iparralde.

El éxito fue tal que, en vez de diez o doce reportajes, Félix Moreno me dijo: 'Oye, Juanjo, que en lugar de los reportajes que te he dicho puedes escribir los que quieras'.

Al final me publicaron más de ciento veinte. Eran contraportadas. El periódico *La Voz de España* se componía entonces de dos cuerpos separados, es decir, tenía como como dos primeras páginas delanteras y dos últimas. El director dedicaba toda la última página a mi reportaje, con fotografías que también hacía yo mismo. El resultado de la recopilación de aquellos textos es este libro. Obtuvo tanto éxito de ventas que pronto tuvimos que hacer dos ediciones.

1980. *Comer en Euskalherria*. Madrid: Penthalon

«*Comer en Euskalherria* es un libro de encargo de la editorial madrileña Penthalon, que se conoce había leído artículos míos y habrían debido de gustarles. En mis inicios periodísticos no me dediqué a la cosa gastronómica enteramente, aunque siempre la tocaba en mis textos.

Cuando hablé de la parte francesa en el libro anterior, pues informaba de restaurantes donde ir, de los horarios, pues aquí estamos acostumbrados a comer tarde pero allí había que ir más temprano, pues se empieza a comer a las doce y las dos del mediodía los cocineros ya están pensando en levantar el campo; de los precios de la carta, de los vinos... Esto se conoce que me dio una faceta gastronómica para esta editorial, que me encargó una recopilación de los restaurantes que yo conocía. Y quiero recalcar esto. El escribir de restaurantes en los que ya se ha estado. Pues no me atrevía a hacer la crítica o el comentario de un restaurante que me podía haber dicho alguien pero en el que no hubiera comido.

Se me quedó en el tintero el Nicolasa de San Sebastián nada menos. No lo puse porque cuando escribí aquel libro no había comido allí. Un gran pecado. No quieras saber las críticas que recibí porque el

Nicolasa no estaba en aquella lista. Pero, claro, yo no había estado y no lo iba a poner».

1980. *El salmón del Bidasoa, su vida privada y pública.* Irún, Cofradía Vasca de Gastronomía.

«*El salmón, su vida privada y pública* que publicamos en 1980 lo escribí a seis manos, junto con José María Busca Isusi y José Iraundegui, Presidente de la Cofradía del Salmón del Bidasoa. Ese año de 1980 habíamos creado en Irún la citada Cofradía. Yo fui una de las personas que más se implicó en su fundación y formé, al principio, parte de su directiva con el título de Gran Escribano.

En las cofradías gastronómicas, como te contaré más ampliamente cuando lleguemos a ese epígrafe cofrade, todos los miembros del cuadro directivo somos grandes: el Gran Maestro, el Gran Comendador, el Gran Canciller, el Gran Tesorero, el Gran Condestable, el Gran Síndico... Entonces, quizá por eso de ser yo el Gran Escribano, que se entendía no como el secretario o el amanuense, sino como la persona que debía ocuparse de la biblioteca y de los libros.

En aquel momento yo empezaba a conocer a Busca Isusi y le propuse que publicáramos algún libro sobre el salmón del Bidasoa. Naturalmente, me dijo que sí y entonces lo hicimos en tres partes. Una en que Busca hablaba de la parte técnica del salmón y de los salmónidos; otra que escribí yo sobre el Río Bidasoa y los pozos donde se encuentran los salmones, y una tercera parte, más gastronómica, con recetas para cocinar el salmón, de la que se ocupó el Gran Maestro de esta Cofradía, Josetxu Iraundegui».

1980. *La cocina cántabro-gascona.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafika-gintza.

«Es una recopilación de artículos que yo escribí en el periódico *Deia*. En ese momento escribía con dos firmas: Juan José Lapitz y

Kepa Keizar, que quiere decir Piedra del Puerto Viejo. Bajo la primera firma hice un recorrido gastronómico que titulé de Bayona a Bayona, es decir de la Baiona gascona en Iparralde a la Bayona gallega, con sus restaurantes, sitios de comida, propuestas de excursiones».

1981. *Comer en carretera*. Madrid, Penthalon.

«Es un libro de encargo que me propone hacer Eugenio Domingo, también para la Editorial Penthalon. Es un libro para toda España en el que a mí me encargan las carreteras de Euskadi y Navarra. A todos los que aceptamos el encargo, pusieron a nuestra disposición un Seat Panda. Bueno, pues ahí me ves con mi Panda con el que voy recorriendo los sitios más importantes de comidas en las carreteras más destacadas.

No en los pueblitos pequeños, sino en las rutas principales. De Irún a Madrid, de Bilbao hasta Pamplona... Fue muy agradable y al final la misma SEAT nos dejó el Panda a mitad de precio».

1982. *Manual de la matanza*. Madrid, Penthalon.

«Es otro encargo de la Editorial Penthalon, a la que le gustó *Comer en Euskalherria* y también *Comer en carretera*, que hice también con ellos. Para este libro me pidió que escribiese una parte del manual, ya que fue hecho de la misma manera que el anterior, es decir, en las distintas regiones españolas hubo alguien que habló del tema de la matanza. A mí, concretamente, me tocó hacer en el País Vasco, donde hay una gran tradición de esta fiesta que en Bizkaia llaman *txarriboda*.

Escribí sobre la matanza casera y de las costumbres que hay en torno a ella, como la entrega de trozos de carnes y morcillas a los vecinos. Luego, a su vez, cuando ellos matan, te devuelven la misma cantidad que tú les habías entregado antes. Esto lo entiendo una forma magnífica de comer carne fresca durante muchos días, lo que no podría hacerse si cada familia tuviera que comerse el cerdo entero cuando lo mata.

1982. *Cocina e higiene alimentaria.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafika-gintza.

«Este libro surge con la idea de hacer una recopilación pero no de artículos, sino de charlas que un médico, el doctor Julián Bereciartua, y yo fuimos dando por distintos pueblos del País Vasco; normalmente era en los batzokis, a donde íbamos desarrollando la doble faceta alimenticia-placentera y alimenticia-nutritiva.

De la parte científica se encargaba este médico mientras que yo hablaba de los productos del país, su forma mejor de hacerlos, su mejor temporada para comerlos y cosas así. La recopilación de toda esta serie de intervenciones que hicimos a lo largo del País Vasco la plasmamos en este volumen».

1983. *Manual de las setas.* Madrid, Penthalon.

«Es otro encargo más de la editorial madrileña Penthalon, a la que parece que debí de caerle bien porque me pidió que le hiciera varios libros. Conocedores de que yo era un aficionado grande a recoger setas, desde que mi abuela me iniciara a los nueve años, como te contaba antes. Una afición muy interesante porque aprendes a conocer no solamente el mundo de las setas, sino también el monte y todo lo que este te puede aportar. Es un libro, por tanto, que lo hice con mucho gusto y ahí quedaron plasmados mis conocimientos micológicos, que en aquel momento aún eran bastante primarios, porque la gente tenía todavía mucho miedo de comerlas y se sabía muy poco de ellas».

1984. *La cocina popular.* San Sebastián, Editorial Sendoa.

«Este libro se publicó en 1984 y lo escribí por encargo de una editorial de San Sebastián llamada Sendoa, que estaba dedicada sobre todo a libros para elevar la cultura del País Vasco. En esta obra coincidimos varios escritores, entre ellos yo, donde tocamos la cocina de los caseríos más que la de los restaurantes».

1985-1986. *Maiak*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«*Maiak*, que se hizo los años 1985 y 1986, fue una guía de restaurantes de Euskadi, yo creo que la segunda, después de la que hiciese Gonzalo Sol. Vino por una propuesta de Iñaki Arrien, gran amigo mío, y los dos nos recorrimos todos los restaurantes que salían en ella. La peculiaridad de esta guía es que no nos limitamos a Euskadi, es decir, a la Comunidad Autónoma Vasca, sino que también incluimos los principales restaurantes de las regiones limítrofes, o sea, de Cantabria, Burgos, Navarra e Iparralde.

La guía se hizo durante dos años y tuvo mucha repercusión porque la patrocinó, comprando una gran cantidad de ejemplares para distribuirlos, Savin. Ya sabes, aquella empresa embotelladora de vinos que tenía su sede en San Sebastián. Esta es la marca que dio pie a lo que hoy son Bodegas Campoviejo».

1987. *La cocina moderna en Euskadi*. Madrid: Espasa-Calpe.

«Es un encargo de Rafael Ansón y Espasa-Calpe. Mi trabajo consistió en seleccionar los restaurantes que mejor me parecían de Guipúzcoa, Vizcaya y Álava. Cada uno de ellos propuso una serie de recetas que también edité y que después se fueron realizando para publicarlas con sus respectivas fotos».

1988. *Setas en Guipúzcoa*. Caja de Ahorros Provincial de Gipuzkoa.

«Es un encargo que me hace la Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa. Esta entidad ideó para promoción juvenil una especie de cuaderno donde se pegaban unos adhesivos con las imágenes de unas setas. Mi trabajo consistía en hacer un comentario sobre cada una de ellas, sus aspectos principales, las diferencias que existían entre las buenas y las malas, cómo reconocerlas, recogerlas, etc.

Le mandé a un dibujante, no a un fotógrafo, realizar el dibujo de las cuarentaiocho setas que seleccioné. Lo quise hacer con dibujos en lugar de fotografías porque creo que con el dibujo puedes resaltar más aquellas facetas de la seta y, sobre todo, destacar esas características

que distinguen las setas comestibles de las que se consideran tóxicas. Como sabía que era un libro para jóvenes, comencé el libro diciendo “Queridos amigos”.

Bueno, pues al finalizar la colección, que duró aproximadamente un año, la Caja de Ahorros me dijo: “Lapitz, tienes 20.000 amigos”. Me dijo aquello porque fueron 20.000 las libretas que se habían llenado en el tiempo que duró la promoción, lo que supone una alta participación cultural por parte de los guipuzcoanos de aquel año».

1989. *La cocina vasca, sus recetas básicas.* San Sebastián, Txertoa.

«Es un libro que hago yo solo. Como reza estrictamente el título son las recetas básicas, las que han conformado el nombre de la cocina vasca, es decir, el txangurro, las koktozas, la merluza en salsa verde y todos esos platos que ya son conocidísimos».

1991. *La cocina de Shishito en la Belle Epoque.* Donosti, La Primitiva Casa Baroja.

«Ha sido una fortuna muy curiosa la que ha acontecido en torno a este libro. Estábamos hablando en una reunión de la Cofradía Vasca de Gastronomía, varias personas, directivos, amigos, etc. Entre los presentes se encontraba José María Aycart, miembro del Ateneo y de bastantes instituciones, además de director de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País.

Aycart nos dijo “qué pena que se haya perdido el recetario de Shishito, que fue una gran figura en San Sebastián, que fundó una de las primeras academias y escuelas de cocina de las que se tenga memoria en Donosti”. A mí, en concreto, me dijo: “tú, Juanjo podías encargarte de hacer un libro”. Pero yo le respondí que ni le conocía a este cocinero. Me insistió: “Ya, pero tú puedes darle forma de libro a todo el material que hay”.

Bueno, se conoce que no le dije que no porque al día siguiente me encontré con que me había enviado una carpeta con todos los

recortes de prensa y todo lo que se había escrito sobre Shishito. Allí habría lo menos medio millar de papeles. Entonces, lo que hice fue ir ordenando un poco todo aquel material, darle forma y de este modo se editó el libro.

En concreto, para cumplir con mi compromiso de contribuir a rescatar del olvido la memoria de Shishito realicé, como primera providencia, un índice de lo recopilado; posteriormente, seleccioné las fórmulas que a mi juicio eran más adaptables a los gustos y posibilidades actuales; también cuantifiqué los ingredientes, allí donde faltaba este detalle. Por último, añadí de mi cosecha unas brevísimas notas al final de algunas preparaciones, en las que, entre otras cosas, daba a los lectores consejos para poder realizar mejor estas recetas en la actualidad: adecuaba tiempos de cocción más modernos, o sea, más cortos; proponía también elaboraciones para aprovechar algunas partes que desechaba Shishito en su elaboración, partes que considero eran muy buenas, como los tallos de las alcachofas.

La mala fortuna que te decía fue que, al poco de estar ya editado el libro, cerraría el editor porque quebró la empresa y, al hacerse cargo los administradores de la quiebra, se quedaron allí todos los libros».

1992. *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Vasca*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikakintza.

«Este diccionario en el que participé y quizá tuve una intervención bastante importante, porque lo dirigí un poco, proviene de un encargo de Busca Isusi. En una de las últimas reuniones a las que asistí, que fue en Irún, donde nombramos Cofrades de Honor a la Cofradía de Pescadores de Hondarribia, Busca Isusi dijo que aún nos quedaba un tratado por escribir en la Cofradía Vasca de Gastronomía: un diccionario vasco de gastronomía. Y, efectivamente, nos lanzáramos a este proyecto para el que formamos un equipo de doce personas, que posiblemente fui yo quien encabezara, quienes hicimos finalmente el diccionario.

La reunión donde se puso en marcha el diccionario tuvo lugar al poco tiempo de publicarse el libro *El salmón del Bidasoa. Su vida privada y pública*. La Cofradía Vasca de Gastronomía, que por fallecimiento de uno de los vicepresidentes, me había nombra a mí para ocupar ese puesto, recogía mi propuesta de aceptar el envite que nos dejó Busca antes de morir.

Me acuerdo que el gran impulso para sacar adelante esta obra tuvo lugar durante una comida en la que estábamos tratando de ver si podíamos obtener una subvención de la Cámara de Comercio de Guipúzcoa. Era una comida bastante multitudinaria, pues celebrábamos el haber nombrado cofrade de honor a esta institución. Su presidente, Olaizola, nos preguntó de cuántas palabras podíamos estar hablando. Yo le respondí que creía que unas dos mil podríamos sacar.

Al presidente dos mil le parecieron muchas palabras, aunque solamente de pescados ya sabía yo que podíamos sacar más de cien. Como en la mesa estaríamos unos veintitantos, propuse que uno por uno de los comensales dijera algunos nombres de peces que recordara. Fijándonos bien de no repetirnos, contamos al final unos doscientos nombres de pescados y mariscos. Esto fue lo que convenció definitivamente al presidente de la Cámara de Comercio de Guipuzcoa, quien finalmente se animó y dijo que sí, que nos financiaba el diccionario. En vez de dos mil palabras nosotros llegamos a encontrar siete mil.

Debo decir que nos encontramos con la correspondiente ayuda de las instituciones y el diccionario salió adelante a base de una docena de colaboradores. Nos dividimos en grupos de trabajo, en el que cada uno fue haciendo el tema que le tocaba. A mí, en concreto, me tocó el de pescados y setas.

El diccionario en sí, como te decía antes, sigue vivo y se accede al mismo a través de la web de La Cofradía Vasca de Gastronomía (<http://www.gastronomica.com>). Allí siguen reuniéndose las diferentes aportaciones, ya que nunca han dejado de llegar nuevas palabras, y en estos momentos, creo que ya se han superado los 12.000

vocablos, porque los del equipo todavía seguimos colaborando, enviando las palabras y nuevas acepciones que consideramos oportunas de recopilar.

Aun cuando el diccionario es castellano, todas las entradas están puestas en euskera. Es más, están recogidas en el euskera de las distintas partes de Euskal Herria, pues el habla euskérica es muy distinta en Bilbao que en Iparralde».

1993. *Ttantta. Historia de una gota de agua.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikakintza.

Empecé a tener una relación muy fluida con Juan Renart, que era en ese momento Consejero Delegado de Vichy Catalán. Renart nos invitaba a mi mujer, Maritchu, y a mí todos los años a pasar unos días en su Hotel Balneario. Para unas Navidades me dije: “le voy a hacer un regalo a mi amigo Joan”.

Entonces escribí este cuento que es una cosa totalmente infantil, que luego se publicó para todos los chavales que iban al balneario. Lo titulé *Ttantta*, que en euskera significa ‘gotita’. Este libro cuenta la historia de una gota de agua que sale del Balneario de Caldes de Malavella (Gerona) y da la vuelta al mundo convirtiéndose en lluvia, convirtiéndose en catarata, convirtiéndose en nube... y va recorriendo el mundo hasta volver al Balneario.

Es decir, la gotita se evapora, va por las nubes, llega a un río, circula por el río, ve los animales que hay en el río, entra en el mar, ve los animales que hay en el mar, se convierte en ola, sube, va viendo los pájaros... todas las vivencias de mis viajes se proyectan en esta gotita, que le da vuelta al mundo para regresar, finalmente, a su punto de partida, sumergirme y formar parte de Vichy Catalán. El libro estaba ilustrado con unos dibujos para los niños y Renart hizo una tirada importante para regalar a los niños que estaban allí de vacaciones con su familia».

1993. *Antología Gastronómica de Busca Isusi*. Bilbao, Academia Vasca de Gastronomía.

«Es un libro que hace la Academia Vasca de Gastronomía. Esta institución de la que yo he sido fundador y sigo participando en ella, decide a la muerte de Busca y coincidiendo con el 25 aniversario de su fallecimiento, publicar un trabajo recopilatorio de los textos de una sección que Busca llevó a diario algunos años en *El Diario Vasco* y que se llamaba ‘El Mirador’.

El periódico me facilitó todos los miradores que había escrito Busca. Los recopilé y ordené como si fuese casi una carta-menú, por entrantes, verduras, huevos, pescados, carnes, postres, etc.; y aunque no era un recetario, sino más bien un tratado sobre temas que estaban relacionados con la gastronomía, así salió este libro dedicado a Busca Isusi».

1994. *Camel, un perro gourmet*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«La historia que dio pie al siguiente libro, *Camel, el perro gourmet*, nos ocurrió a Maritchu y a mí durante un viaje a nuestro apartamento de Fornells, en Menorca, donde íbamos siempre con nuestro perrito Camel. Llegamos tras dos viajes en avión con el perrito estresado.

La primera cosa que hicimos al llegar a casa fue ponerle agua. Se tira a por ella pero no bebe ni una gota porque, en cuanto la huele, echa el morro para atrás.

Pensamos que no estaría limpio su cacharro. Se lo limpiamos, le llenamos otra vez y el perrito vuelve a no beber ni gota. Le tiramos esa agua y le ponemos agua de una botella y esta vez sí que bebió. Pensamos que el agua del grifo tendría algo y tampoco la bebimos nosotros. A la mañana siguiente, la encargada del mantenimiento nos dijo: “Ayer vinísteis tarde y no os pude decir que no bebiéseis agua, porque se ha producido un trasvase de purines a la línea de agua potable”. Se habían derramado en el manatial y venía el agua contaminada.

Fíjate de la que nos libró el perro Camel, que lo detectó por su olfato más desarrollado que el nuestro. El agua que le pusimos era Font D'Or y escribí una columna en *El Diario Vasco* contando la anécdota del perro gourmet. Le envié la publicación a Juan Renart quien me dijo: "Juanjo, ¿tú no podrías escribir otro libro con esta historia, como el del año pasado de la gotita de agua?" Así lo hice y así es como surgió este libro».

1995. *Recettes des sept provinces du Pays basque: zazpiak-bat.* Bordeaux, Auberón.

«Lo escribí con la colaboración de Jaqueline Pouget, una señora francesa que hizo durante algunos años la cocina de las distintas regiones galas. Cuando llegó al País Vasco alguien le dijo que se tenía que poner en contacto conmigo, pues yo conocía bastante las recetas del país. No sólo las del País Vasco Francés, sino también el de las de este lado del Bidasoa.

Me propuso hacer esta relación y así la hicimos. Este es uno de los dos libros que tengo escritos en francés. Yo, por supuesto, escribí mi parte en castellano y luego ella fue quien la tradujo».

1998. *La cocina de la selección nacional de fútbol.* León, Everest.

«Es también un libro que escribo de encargo. Quienes sean aficionados al fútbol ya sabrán por la fecha, 1998, qué Campeonato de Fútbol se jugaba entonces y que lo iba a ganar España. Se preveía que este libro iba a tener una gran aceptación. Yo, que le conocía al cocinero de la selección nacional, Javier Arbizu, le hice unas entrevistas y preparamos un libro con lo que realmente comía el equipo, pensando en que nos lo iban a quitar de las manos cuando España ganase el Mundial pero, por desgracia, cayó eliminada casi de las primeras.

Lo único que recuerdo es que Javier Clemente, que era el entrenador, fue quien escribió el prólogo».

1999, 2000, 2002 y 2004. *El agua en la cocina del futuro; El agua. El arte del buen comer; El agua en la coctelería del siglo XXI y Las mejores recetas del siglo XXI de néctares y zumos*, editados por la Academia Española de Gastronomía.

«Los cuatro libros son encargos de Vichy Catalán. Mi actuación en ellos fue la de coordinador de dichas obras, trabajo que desarrollé viendo con los cocineros qué productos se podían cocinar, hablar también con los médicos para ensalzar las virtudes de estas aguas minerales, así como de los zumos y néctares. Se hicieron unos libros de muy buena presentación que fueron también un gran éxito editorial».

2000. *Los caseríos, la cocina popular vasca.* Barcelona, Lunwerg.

«Es otro encargo de Rafael Ansón y Espasa-Calpe. Esta fue una colección en la que se hablaba un poco de la arquitectura rural, es decir, las masías catalanas, los pazos gallegos y, en este caso, de Euskalherria, de sus caseríos y de la cocina que en ellos se hacía. Por mis primeros estudios universitarios de Arquitectura tenía un conocimiento bastante importante de la construcción del caserío vasco, además de la cocina rural vasca, por lo que salió un libro con muy buena presencia, que tuvo una muy buena acogida. Las fotografías fueron de Sacha Hormaetxea».

2003. *La cocina marinera de Fornells.* Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Es un libro que lo ideé yo, pues considero Fornells como la capital gastronómica de Menorca. Esta isla tiene para mí cuatro capitales, siempre lo he dicho así. Una, la oficial, que es Mahón; otra, la eclesiástica, que es Ciudadela; Alayor, como centro comercial y Fornells como capital gastronómica. En esta localidad tenía mucha relación con el cocinero Diego Coll (Restaurante Cranc Pelut), que me dio una serie de recetas que fui adornando con distintas cuestiones gastronómicas en torno a Fornells, entre ellas la creación de la famosa caldereta por la familia Burdó, del restaurante Can Burdó.

2004. *Huerta y gastronomía en Hondarribia*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Fue una petición del Ayuntamiento de Hondarribia, que hizo un libro en euskera sobre las distintas verduras que se crían en Fuenterrabía. Como yo tengo una buena huerta donde crece prácticamente de todo y sé los momentos de siembra, recogida, etc., hice mi aportación en castellano, donde añadí algunas cuestiones de gastronomía para un aprovechamiento mejor de la magnífica huerta *hondarribitarra*».

2006. *Semblanza de un maestro*. San Sebastián, FECOGA.

«Es un libro que hago para la Federación de Cofradías Gastronómicas, FECOGA, entidad que fundé hace ahora veintisiete años, la cual agrupa a todas las cofradías gastronómicas de uno y otro lado del Bidasoa. Esta Federación editó una serie de volúmenes cuya colección llegó hasta el nº 20. El último fue este libro que hice en homenaje a mi gran maestro Busca Isusi».

2007. *La morcilla de Ormaiztegi*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Fue otro libro propuesto por mí, en el que me ayudaron gentes de Ormaiztegi. Conozco bien el producto pues he sido invitado casi desde sus inicios al concurso de morcillas que se hace en este pueblo. Escribí toda la historia de cómo empezó esta morcilla, sus características y terminé recogiendo las recetas de un concurso paralelo que se celebra el mismo día, ya que además de las morcillas se presentan a concurso platos elaborados con este embutido. En 2017 hemos celebrado el concurso número treinta de La Morcilla de Ormaiztegi».

2007. *Agenda Gastronómica y festiva de Gipuzkoa de 2008*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Es una creación mía basándome en la clásica agenda que antes llevábamos para anotar las cosas que tenemos que hacer cada día. Al final de cada hoja del almanaque figuraban las fiestas que se celebra-

ban en los pueblos y, sobre todo, la faceta gastronómica, es decir, los platos que se podían hacer en ese día o en esa época por estar en su sazón los productos».

2008. *Diccionario del agua y El agua fuente vida*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Estos dos libros se publicaron gracias al patrocinio de Vichy Catalán y se editaron con motivo de la celebración de la Expo de Zaragoza, en la que esta firma participó como el agua oficial del evento. Entonces, un poco para reforzar esa presencia de marca con una gran publicación, me encargaron elaborar un diccionario con todas las palabras relacionadas con el agua; y luego, el otro libro, donde se mezclan recetas de sopas y sus beneficios para la salud».

2008. *La cocina vasca: recetas básicas para todo el año*. San Sebastián, Txertoa.

Es una reedición aumentada y corregida de *La cocina vasca. Sus recetas populares*.

2009. *2.000 refranes para comer. Incluye 100 recetas clásicas*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Es otro libro salido de mi cabeza, siendo desconocedor, porque luego me enteré de otro que ya había hecho Néstor Luján sobre este tema. Bueno, pero como yo no tenía noticia de aquel, no ha sido un copio, copias, copiare. Hay refranes en los que coincidimos, cómo no, porque son populares; y luego hay otros que son más nuevos que no llegaron a Néstor, pero sí a mí. Para hacer este libro recorrí bastantes bibliotecas y recurrí al testimonio de gente mayor que sabe mucho de esta magnífica filosofía popular que son los refranes. Este libro, que escribí en colaboración de la periodista madrileña Ana Lorente, tiene un Premio de la Academia Internacional de Gastronomía de París».

2009. *La Achicoria en la cocina del siglo XXI*. León, Everest.

«Es un encargo de Rafael Ansón para promocionar la achicoria molida, es decir, la achicoria seca y tostada como sucedáneo del café. Tuve que hacer un recorrido por los cocineros más importantes del norte de España, porque curiosamente, el cien por cien de la achicoria se consume entre el País Vasco y Galicia. Fue una recogida de recetas que pueden hacerse a base de achicoria, la mayor parte de ellas de repostería».

2009. *La Cuisine Basque et sélectionne ses recettes fondamentales*. Baiona, Elkar.

«Es una traducción de uno de mis primeros libros, *La cocina vasca y sus recetas básicas*; obra de la que luego se han hecho nuevas ediciones con nombres algo cambiantes».

2011. *La cocina de Hondarribia de ayer y de hoy*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza.

«Después de tantos años escribiendo, como no había nada publicado de la cocina de mi ciudad, me creí en la obligación de hacer una recopilación de la rica cocina de Hondarribia desde sus principios, es decir, desde 1900, porque antes de esa fecha, la verdad es que en mi pueblo poca cosa había. Hay que tener presente que no había carreteras ni coches. En un momento dado apenas tuvimos un tranvía de mulas que nos relacionaba con los demás. De unos principios muy elementales de cocina de verduras y pescados hemos pasado a una cocina que nos enorgullece, sobre todo en la cocina de los pintxos».

2016. *Cinco docenas de pasteles*. Fuenterrabía, Ondarribi Grafikakintza-Academia Vasca de Gastronomía.

«Es un libro que escribo y edita la Academia Vasca de Gastronomía con motivo del centenario del nacimiento de José María Busca Isusi. Es un libro que recoge los sesenta, es decir, las cinco docenas, de pasteles vascos. Los más señeros que se elaboran en los obradores de

las pastelerías de Euskalherria y que, por su fama, tienen un nombre propio en la historia de la gastronomía dulce de nuestro pueblo. Lo hice en homenaje a mi maestro Busca, que era muy laminero capaz de comerse él solo un tocino de cielo de dieciocho yemas.

No es un libro de recetas, pues solamente se apuntan qué ingredientes lleva cada pastel. Es, más bien, un inventario de nuestras elaboraciones dulces que tienen una historia detrás; bien por la tradición, el motivo por el que se crearon o los festejos que en torno a él se celebran.

Es también una invitación a visitar las pastelerías de los pueblos y conocer estos dulces tesoros. Las imágenes de los pasteles las hizo Ritxar Tolosa, que es el fotógrafo que trabaja con Josema Azpeitia en *Ondo Jan*».

3.3. La imprenta Ondarribi

Juan José Lapitz ha desarrollado una intensa labor como editor. En Ondarribi Grafikagintza ha impreso tanto libros propios como de sus amigos cocineros. Grandes maestros de los fogones como, entre otros, José Castillo o el Gran Maestro de la Cofradía del Queso de Cantabria, Zacarías Puente Herboso, presente en este libro con un testimonio de homenaje.

«Más tarde me involucro en la imprenta del pueblo de la que, por entonces, yo era cliente, pues allí era adonde llevaba a que me hicieran e imprimieran los folletos y cosas con las ofertas y las promociones de los supermercados. Me ofrecieron la posibilidad de entrar como socio y les dije que sí. Cuando fallecieron mis socios, sus hijos hicieron una cooperativa con la que también estoy ligado».

Juan José Lapitz todavía recuerda cuáles fueron sus primeros trabajos. «Como impresor tuve muchos clientes. Me acuerdo de mi amigo Za-

carías Puente, el célebre cocinero cántabro, que hizo todos sus libros en nuestra imprenta; también del cocinero José Castillo, autor del *Manual económico de cocina vasca*, cuya primera edición se hizo en Zaratuz. La segunda edición ya me la encargó a mí y notó tal diferencia, que decidió, de aquí en adelante, imprimir todos sus libros conmigo».

El motivo, como veremos ahora, fue el exquisito cuidado que Lapitz le ponía a la edición, pues «Castillo, como gran cocinero que era, se sabía todas las recetas pero las escribía sin orden ni concierto; y la otra imprenta, a donde iba antes de conocerme a mí, le hacía los libros tal y como él se los mandaba. En cambio, yo le di orden y calidad en la expresión, porque había algunas faltas de conexión entre las ideas, se salta pasos de la elaboración porque él se los sabía, pero la gente que iba a comprar su libro no.

Después del primer libro que le hice, que fue la segunda edición de *La Cocina Económica Vasca*, le edité muchísimos más. De esta manera iba entrando en el mundo de la gastronomía, pues para poder editarlo correctamente, yo mismo tenía que aprender bien las recetas. Tenía que estar permanentemente hablando y consultándole dudas a Castillo, que venía a mi casa con sus textos para que los revisáramos juntos. Con él aprendí muchas recetas pues, como te digo, muchos pasos no los incluía, por lo que yo, como editor, tenía que ser muy minucioso. Me interesaba en que me los contara para incluirlos y que, de este modo, el lector pudiera hacer bien la receta».

Lapitz ha aprendido mucho editando libros para sus amigos, entre estos, menciona nuevamente a Busca Isusi porque «además de Castillo, aprendí sobre todo con Busca Isusi, que fue mi gran maestro. A su amistad y enseñanzas en los viajes que hicimos, tengo que unirle la enseñanzas derivadas de todos los libros que escribimos juntos, que han sido para mí un aprendizaje permanente».

3.4. Juan José Lapitz, periodista: *La Voz de España, Deia y Diario Vasco*

En 1974, a la edad de cuarenta años, Juan José Lapitz comienza a colaborar asiduamente en el periódico *La Voz de España*, a cuyas páginas llega gracias a la invitación de su amigo Javier de Aramburu, con el que había hecho años atrás la revista quincenal *Ondarribi*, que es quien le introduce en este periódico donde Lapitz triunfa con una serie de artículos de éxito.

La Voz de España. «Mi entrada en *La Voz de España* fue muy curiosa, pues hicimos una excursión a Andorra con Aramburu y durante el viaje este fue quien me convenció de escribir algo, pues yo, desde un año antes, ya escribía algunas cosas para *El Comestible*. Esta publicación salía al trimestre, por lo que mis artículos los veía publicados a los meses».

Una situación que va a cambiar con esta incorporación al diario donde le ha invitado a colaborar su amigo Aramburu.

«La gran sorpresa fue para mí la inmediatez que me dio *La Voz de España*, pues mis textos salían publicados a los dos días de enviarlos. Escribí un artículo pequeño que se tituló “Año de txipirones, año de nieves”. En Fuenterrabía, los pescadores decían que si en octubre y noviembre cogían mucho calamar, eso significaba que iba a ser un año de nieves.

Bueno, pues lo mandé, aunque posiblemente lo habría llevado yo mismo con el coche al barrio de Gross, en San Sebastián, que es donde este diario tenía la redacción. Fue de estas cosas que a mí se me había olvidado. Cuando a los dos días fui a la casa del presidente de Audegi, la cooperativa de autoservicios de Guipuzcoa, de la que yo era por entonces visitador, este me dijo: “Juanjo, enhorabuena, no sabía yo que eras periodista”. A lo que yo le respondí muy sorprendido:

- ¡Pero qué me estás diciendo!
— Pues que aparece hoy en *La Voz de España* un artículo tuyo.

Me hizo tal ilusión ver que se había publicado tan rápido, que inmediatamente le mandé otro que también se publicó con la misma prontitud. Aunque los artículos que más impacto tuvieron fueron los que escribí sobre Iparralde».

Al hilo de estos reportajes de viaje, el biógrafo no resiste la tentación de recordar —que etimológicamente quiere decir volver a pasar con el corazón— uno de los hermosos paisajes descritos por Juanjo. Así que comparto aquí con ustedes uno escogido de entre tantos parajes de sobrecogedora belleza como atesora este extraordinario libro. Este, en concreto, pertenece a Zuberoa, el territorio que guarda más celosamente las puras esencias vascas:

Dejé el lugar cuando ya el sol comenzaba a ponerse tras el impresionante cresterío de los Pirineos, justamente al otro lado, como si fueran reflejos del crepúsculo las llamas de los pozos de Lac, ponían un tinte rojizo en el horizonte, abajo a derecha e izquierda el tintineo de las esquilas de las ovejas subiendo a pasar la noche en las cimas, rivalizaba con el susurro del Uhatzandi dirigiéndose raudo a entregar sus aguas al Cantábrico. Amar a Euskalerría conociéndola, Fuenterrabía, Ondarribi Grafikagintza, 1978, pag. 44.

Deia. Este periódico había nacido en junio de 1977 y en cuanto se creó me contrataron porque, precisamente, Javier de Aramburu, buen amigo al que ya me he referido varias veces, lo nombraron subdirector. En *Deia* escribí con dos nombres distintos. Para gastronomía, con Juan José Lapitz, y para temas vascos, regionales, de festejos y tradiciones con el seudónimo de Kepa Keizar. A partir de 1979 fui el crítico gastronómico del *Deia*, trabajo que desempeñaría durante

unos tres o cuatro años en los que, además, ejercí la corresponsalía de este diario en Hondarribia e Irún.

Diario Vasco. Comencé a escribir en el Diario Vasco un primero de enero de 1994. El director, Salvador Pérez Puig, se había puesto en contacto conmigo a finales de 1993, proponiéndome colaborar en la sección gastronómica. En concreto, me había pedido algunos textos para cubrir la posible baja de quien, a la sazón, ocupaba la sección de gastronomía. Desde entonces llevo casi un cuarto de siglo escribiendo semanalmente en *El Diario Vasco*.

Podía haber comenzado mucho antes, porque a finales de la década de los ochenta *El Diario Vasco* ya me había hecho partícipe de un ambicioso proyecto que combinaba periódico y radio, en los territorios de Gipuzkoa y Bizkaia, que para mí suponía un considerable aumento de ocupación, pero también muchos desplazamientos y desatención de otros temas que, en aquel momento, llevaba entre manos, por lo que no tuve más remedio que dejar pasar la oportunidad de comenzar esa colaboración; pero la segunda vez que me ofrecieron escribir en este diario tan importante sí que acepté.

Mi primera columna se publicó el 2 de enero de 1944. Para mí supuso una gran satisfacción, toda vez que *El Diario Vasco* es el periódico más leído en nuestro territorio, y me ponía en contacto con los lectores más inmediatos: los gipuzkoanos y navarros de la regata del Bidasoa. Hay que tener presente que *La Voz de España*, donde comencé, por pertenecer a la Prensa del Movimiento, no era el más solicitado en los quioscos; y que *Deia*, a pesar de su apertura y su inclinación euskaldun, es un diario vizcaíno.

Pensando en una larga colaboración, como así ha sido, y en darle un carácter cultural a mis artículos y siempre con un trasfondo euskaldun, anuncié a mis lectores que mis escritos se iban a basar en desarrollar

y explicar palabras contenidas en el recién publicado *Diccionario de Gastronomía Vasca*, editado por la Cofradía Vasca de Gastronomía, que con sus siete mil vocablos, me cubría las espaldas para una larga temporada de columnas.

Los asuntos de actualidad, los productos de temporada, los éxitos de nuestros cocineros y su repercusión universal han ido modelando mis colaboraciones, mas allá del estricto ámbito del *Diccionario* y en ello sigo. Debo agradecer a los dos directores que he tenido, el mencionado Salvador, que nos dejó tempranamente, y al que le sucedió, y sigue en el cargo, José Gabriel Mújika, con quien coincidí en *Deia*, por la confianza puesta en mí.

También a los jefes de la sección, donde se publican mis trabajos, tengo que manifestarles mi reconocimiento por las facilidades que me han dado y porque jamás me han impuesto un tema, ni censurado una columna, lo que dice mucho de cómo se valora la libertad de expresión en este diario. Una tan dilatada vida en un periódico se fundamenta, en gran parte, en los lectores, que no solamente han sido fieles a mi columna sino que, por carta, teléfono o *e-mail* me han aportado opiniones, críticas y sugerencias que han facilitado mi labor y la han acercado más a los amantes de la gastronomía. A todos ellos, muchas gracias».

3.5. Juan Jose Lapitz, gastroblogger: *Conocer y comer con Lapitz*

Juan José Lapitz ha comenzado recientemente, en concreto desde febrero de 2017, a alimentar un gastroblog, ciertamente interesante, como todo cuanto escribe este minucioso sabio de la gastronomía de Iparralde a Hegoalde, como lo define otro gran maestro de los fogones, Pedro Subijana.

El blog gastronómico de Juan José Lapitz está estructurado como la carta de un restaurante clásico que es, por otra parte, su tipo de restaurante favorito. Siguiendo este planteamiento, las cultísimas entradas se ordenan en los apartados siguientes: “Entrantes”, “Primeros platos”, “Segundos Platos”, “Postres” y “Bebidas”; además de un formulario de contacto, porque al maestro le gusta el contacto con sus seguidores, y una biografía del autor en la que podemos leer la motivación que le ha llevado a escribir este blog:

«En un reciente paso por instalaciones hospitalarias me topé con una enfermera, hernaniarra, treintañera, que desconocía la existencia de municipios guipuzcoanos como Bidania, Goiatz, Ezkio o Itxaso. Ello corroboró en mi insistencia en volver, una y otra vez, a los temas gastronómicos de primer orden, pues me doy cuenta que la ignorancia en temas geográficos y gastronómicos sigue siendo profunda porque todavía hay quienes ponen en duda si un espárrago es un vegetal o una seta.

Es por ello por lo que me animo a iniciar este blog, con el deseo de contribuir a impulsar y aumentar la cultura sobre nuestros productos y las formas más sabias de pasarlos por la cocina para que nos resulten saludables y gratos al paladar. En fin, ni más ni menos que lo mismo que llevo haciendo desde hace casi medio siglo».

Como no nos cansaremos nunca de repetir que quien tiene un amigo tiene un tesoro, Lapitz goza de la tremenda fortuna de poder contar con la amistad de Juan Manuel Garmendia, el Presidente de FECOGA que, en gran medida, algo ha tenido que ver con el comienzo de esta etapa en el periodismo electrónico del maestro, así como del perfecto buen funcionamiento de esta interesante bitácora de cultura culinaria.

«Para hacer este blog gastronómico cuento con todo el apoyo y colaboración de mi gran amigo Juan Manuel Garmendia, Presidente de FECOGA, que es quien me está ayudando con toda la parte técnica. Puedo decirte que me gusta escribir en este formato, que era hasta ahora desconocido para mí, porque desde aquí puedo aportar mi granito de arena a la difusión de los productos agroalimentarios vascos así como a otros temas relacionados siempre con nuestra gastronomía. Semanalmente, cuelgo un par de artículos, entradas me dicen que se llaman, y con las que, en cualquier caso, prosigo en mi línea de cultura gastronómica, enseñanzas y vivencias».

3.6 Enseñanzas y consejos

Este libro abierto que es el maestro Juan José Lapitz, como ha prometido desde el preámbulo, quiere darle a este libro ese mismo tono didáctico que ha heredado de Busca Isusi. «La imagen que yo quiero dar en mi libro es la de enseñar cosas al cocinero, al ama de casa, a la gente de la restauración, a los camareros... es decir, lo que Busca hacía conmigo a diario».

Hacer la compra personalmente. «Una cosa que tienen que tener muy clara las amas de casa y los cocineros de los restaurantes es no hacer nunca la compra por teléfono. Que las compras hay que hacerlas yendo, viendo el producto cada día que vas a hacer la compra. No hay que decir: si yo voy cada semana. No, no, cada vez que vas a hacer la compra tú tienes que ir y ver, porque te vas a encontrar con que hay que cosas que porque empiezan a estar en sazón o por las razones que sea, están a un precio muy asequible y puedes aprovecharte de ellas; lo que nunca podrías es si lo estás haciendo por teléfono porque no los ves».

La limpieza de las cocinas. «La limpieza es un valor muy importante en una cocina. Cuando hacía las guías que he hecho, normalmente le mandaba a mi mujer que fuese al baño antes de sentarnos a comer, porque si el baño estaba sucio eso quiere decir que la cocina también está sucia, abandonada. Esto es un canto al cuidado y la limpieza que hay que tener en la restauración.

Hablando de la limpieza en las cocinas hay dos imágenes que se me han grabado de limpieza de cocina. Una fue la de Ferran Adrià en El Bulli y otra la de Bernard Couseau en el Relaix La Poste de Magescq. Entrar a una cocina y ver a una brigada de veinte o más cocineros que están impecables, limpios, cada uno en su puesto, y que no veas absolutamente nada sobre las placas, ni las mesas, nada, porque todo está inmaculado, y en el momento en que da el jefe la orden, ¡paf! empiezan a salir cazuelas de los cajones, todo con una limpieza exquisita, y un suelo tan limpio que se podría comer en él».

Presencia del cocinero mediático en su cocina. Dentro de las enseñanzas que quiero que contenga este libro, me gustaría decirle a muchos restauradores la importancia que tiene su presencia en el restaurante, es decir, hoy todos queremos presumir de algo y cuando un cocinero coge fama, es importante que esté en el restaurante. No solamente que esté haciendo la cocina, sino que se le pueda ver también en la sala siendo próximo a la gente, para que los clientes puedan tener ese buen recuerdo de haber estado, hablado o haberse abrazado con un cocinero famoso.

Por desgracia, hoy hay muchos cocineros que han adquirido ya una fama y una altura que prescinden o no le dan importancia a este factor tan importante como es el de estar ellos ahí. Hay que recordarles a los más mediáticos de nuestros cocineros, quienes han creado un movimiento en torno a su cocina en el País Vasco, que mucha gente acude a sus casas no sólo a comer bien, sino también a verles a ellos. Y al llegar al restaurante se encuentran con que no están, pues las obliga-

ciones extra-culinarias les obligaban a estar fuera para hacer sus programas de televisión, congresos, etc., con la consecuente decepción total de los clientes, sobre todo de las clientas, que no les encuentran allí y no le pueden dar un abrazo o un beso».

A los camareros. El camarero ideal, joven o curtido en el servicio, debe ser, con independencia de su sexo, una persona pulcra y sonriente que nos acoge apenas hemos traspasado la puerta del restaurante. Nos pregunta qué mesa nos parece más conveniente, suponiendo que haya donde elegir, y, una vez acomodados, nos presenta las cartas y nos sugiere los platos del día. Espera a que hayamos tenido tiempo bastante para hacer la selección o acude en nuestra ayuda si lo solicitamos.

Si son cuatro o más personas a la mesa, toma la comanda por escrito de forma que, a la hora de servir, sepa para quién es cada plato sin necesidad de preguntarlo. También tiene que conocer la composición de los guisos para evitar, advirtiéndolo, que el comensal repita el mismo producto. Una vez terminada la demanda, solicitará el vino que se desea, nunca antes, que es algo frecuentísimo.

Deberá saber hacer el servicio y retirarlo con diligencia y limpieza. Tendrá la diplomacia suficiente, cuando ve que un plato apenas se ha tocado, de sugerir cambiarlo por otro. Procurará no inmiscuirse en la conversación de los clientes y no les atosigará, cada dos por tres, con la frase hecha “¿Todo va bien?”. Por el contrario, estará en su puesto atento a las mesas que le corresponde atender, para fijarse en el más mínimo detalle que requiera de su servicio, como falta de pan, sal, etc.

Particularmente, no me gusta que me sirvan el vino cada vez que bebo un sorbo, prefiero controlar la botella yo. Nunca debe preguntar al final “¿Eso es todo?”, pues da la sensación de que, a su juicio, no hemos comido o consumido bastante. Finalmente, que la despedida sea cordial.

Desgraciadamente, estos *rara avis* no te los encuentras todos los días, salvo en los grandes restaurantes. Uno, que tiene muchos años de experiencia en esta materia, se encuentra por el contrario, con casos chuscos como los que a continuación desgrano. Mi mujer y yo sumamos más de ciento cincuenta tacos, pues bien, no en uno, sino en muchos lugares, camareros veinteañeros nos reciben con un “hola, chicos, ¿qué vais a tomar?” y nos dan una palmadita en el hombro, como si fuéramos compinches suyos de toda la vida. Cordialidad, sí, pero dentro de ciertos límites.

Tampoco tiene un camarero que engañar al cliente sobre la frescura de un producto. Me aseguró no hace mucho un jefe de sala que tenía unos lenguados fresquísimos de la bahía. Una vez en el plato, y separada la carne de la espina, la doblé tratando de tocar cola con cabeza. Si no se rompe, es que el pescado está fresco. En aquella ocasión, la espina se quebró en tres trozos y se lo hice ver al servidor, que se quedó como quien mira llover.

Seguro que no me mintió, porque no me dijo en qué bahía se había pescado. Fui yo el que creí que se trataba de la que veía tras el ventanal del comedor.

Cuando se acercan fechas festivas, como la Semana Santa, que marca el inicio de la temporada, los negocios de hostelería situados en áreas turísticas tienen que reforzar su personal de servicio. Una vez más he de denunciar la falta de gente preparada, por mucho que se esfuercen las instituciones educativas y academias de formación profesional que no dan abasto a la demanda.

Nos falta gente preparada y nos sobran advenedizos que nunca se han fijado cómo se ponen los cubiertos en una mesa, que sólo buscan cubrir horas para sacarse unas perrillas y les importa un ardite el buen nombre de la casa para la que sirven y, por ende, el de la cocina vasca.

La culpa no es tan solo de la incompetencia del personal. Lo es también, en muchos casos, de la desidia de los empresarios de hos-

telería y los cocineros que optan por contratar mano de obra barata o de buen ver, aun cuando al cabo de la temporada tengan que reemplazarla varias veces, despreocupándose ellos mismos de enseñar mínimamente a sus empleados neófitos sobre cómo deben efectuarse las tareas del servicio.

Hay profesionales que, una vez adquirida cierta fama, se tumban a la bartola, comienzan a madrugar menos, hacen los pedidos a los proveedores por teléfono y se preocupan más de la presentación de los últimos modelos de coches que de adoctrinar, diariamente, al personal. Quiero terminar con un decálogo para conocimiento del personal de sala con algunos aspectos que, a mi juicio, los restauradores deben inculcar a estos trabajadores de cara a dar un mejor servicio al cliente:

Decálogo para el Personal de Sala

1. Sonría por favor. Este eslogan que hace décadas lucía en el cristal trasero de los coches en Donostia, es regla de oro en el servicio. Hay que enseñarles a sonreír, a poner una cara amable y agradable al cliente. Por muy contrariado que se esté, hay que dejar el ceño adusto en casa.
2. Enseñarles a hablar en voz baja y evitar la transmisión a voz en cuello de los pedidos “tres de gambas ¿oídooooo?” Así se creará un clima armonioso y sin estridencias.
3. Colocar con cuidado y delicadeza los platos en la mesa, no dejarlos apilados para que cada uno coja el suyo.
4. El cocinero, cada día, debe reunir a los camareros en la cocina y mostrarles los platos del día para que, a requerimiento del cliente, aquellos sepan responder con prontitud, sin tener que ir y venir a la cocina para saber si las croquetas son de jamón o bacalao.

5. Bien está tener buena memoria, pero tomar nota de la comanda evitará muchos errores. Y cuando se dispone de transmisores que pasan el pedido directamente a la cocina, estar atentos a la tecla que se pulsa, no pase lo que a mí que pedí una merluza en salsa y me trajeron un pollo al curry.
6. No transitar entre las mesas con las manos o la fuente vacía, cuando hay algo que servir o servicio que desmontar.
7. Hay que coordinar el servicio adjudicando mesas o sectores del comedor, para que no se repita la clásica cantinela “¿Están servidos los señores?”. Cuando hace un rato que nos han tomado la comanda.
8. No preguntar antes de hacer la comanda “¿Qué vino desean los señores?”, porque la selección debe hacerse en consonancia al menú elegido.
9. Es de cortesía servir primero a las señoras.
10. No olvidar que, sin caer en el servilismo, el cliente siempre tiene la razón.

Además de este decálogo que es, como diríamos, de primera enseñanza, hay que tener muy presentes otras cuestiones de índole personal como son la higiene; la vestimenta, si no se dispone de uniforme en la casa, debe recomendarse un atuendo limpio al mismo tiempo que discreto. Por último, algo de pésimo efecto son los corrillos y chácharas entre los empleados, cuando flojea el servicio».

Es tan importante el servicio y su situación actual es tan lamentable, por los motivos que sea, que sería necesario más que un decálogo, un hectálogo con un centenar de recomendaciones y consejos de lo que no se debe hacer en hostelería. Los camareros son, en primer lu-

gar, los prescriptores de la cocina de su establecimiento y, en segundo, de la cocina de su territorio.

A los jurados de los concursos gastronómicos. «En mi vida he sido jurado en infinidad de concursos gastronómicos. Cada uno tiene sus propios entresijos y de todos ellos se sacan enseñanzas. El ser jurado va dándote una cierta pericia a la hora de juzgar productos y elaboraciones. Cuando son muchos los platos a catar, tenemos algunos recursos para poder decidir. Uno es jugar al descarte, es decir, si el plato está salado, o si está crudo, o si el pescado tiene espinas...

Como soy muy quesero, y tengo pasión por el queso, he participado en muchos de estos concursos. La gente se pregunta cómo se puede distinguir entre 50 o 60 quesos. Hay muchos trucos. Uno de ellos es la vista. Si un queso está abolsado te dice que hay una mala fermentación en el interior, si está convexo es que hay poca grasa y se ha secado en exceso; y si tiene agujeros, manchas, picaduras de mosca... entonces eso ya directamente lo descalifica.

Esto es a simple vista. Una vez que lo abres, te das cuenta si el queso tiene ojos, agujeros, grietas que están indicándonos una fermentación deficiente. Suele decirse que los mejores quesos son los que carecen de ojos. En el caso del Idiazábal, a mí me gusta que tenga minúsculos ojitos repartidos por toda la pieza, porque le dan un toque de acidez. Esa fermentación que el queso necesita. A pesar de las directrices que rigen en algunos concursos queseros, yo soy partidario de que el queso tenga algunos ojitos.

También he participado en el comité de cata del queso Idiazábal. Entre las anécdotas que recuerdo en un concurso de Tolosa, Zacarías Puente, el Gran Maestro del Queso de Cantabria, dijo de un queso con forma de balón que había que llevar al juzgado a su elaborador

por intentar intoxicarnos. De hecho, se abrió y exhaló un olor fétido mareante.

Los concursos de queso se organizaban de forma que se pagaba el valor del queso a los participantes. En aquellos tiempos, que todavía estábamos funcionando en pesetas, se le pagó al queso del balón unas 150, el productor lo coló a sabiendas de que su queso que estaba podrido.

Para la cata del queso de cabra poseo una facultad natural. Es una reacción de mi cuerpo ante este tipo de queso que me provoca que, cuando lo como, inmediatamente se me perla la frente. Me sale un poco de transpiración y se me pone la frente colorada. Una vez, en un macro-concurso internacional de quesos en Torrelavega, donde se cataron 500 quesos y estábamos en el jurado de la cata unas 200 personas, que teníamos que catar quesos que se dividieron entre artesanales e industriales, y por variedades: oveja, cabra, vaca, búfala, de mezcla; luego por maduraciones: fresco, curado, semicurado, azules... en mi mesa tocaron los de cabra.

Observé que una de las piezas del plato era muy amarilla, cuando el queso de cabra suele ser blanquecino. Cogí el queso amarillo, comí un buen trozo y no tuve reacción alguna. Vi entonces, además de por su sabor, que este queso no era de cabra y así se lo comuniqué a la organización. Luego probé los otros quesos, que inmediatamente me pusieron la frente perlada. Al final del concurso, se me acercó a disculparse un organizador porque se le había colado un queso de vaca entre los de cabra.

En una ocasión que se hizo en Ordizia una feria de quesos importante, aterrizaron unos cuantos de Portugal muy parecidos al torta del casar, pero de tamaño más reducido. En toda la zona portuguesa se hacen muchos quesos. Recuerdo otra ocasión, en Kenia, que me aprovisioné de quesos para presentarlos al comité de cata de la DO

Idiazábal. Fueron unos quesos muy monótonos de sabor pero, sin embargo, de aspecto muy colorista.

Mi paso por los comités de cata me ha demostrado que la tendencia de los gustos ha ido derivando de los quesos muy fuertes que gustaban a nuestros abuelos, a los más suaves de ahora. Veo por eso una tendencia a darle menos curación, para que sea más preferible para la mayoría. Ahora sería impensable, por ejemplo, un queso con gusanos, cuando en el País Vasco ha llegado a cambiarse dos quesos sin gusanos por uno con ellos.

La mayoría de la gente no se da cuenta de que esos gusanos del queso son muy agradables de comer, pero son las larvas de los huevos que ha depositado una mosca. En los restaurantes vascos, hasta hace muy poco, el queso no se servía por raciones, sino que se ponía en el centro de la mesa para que el cliente se sirviera a discreción. Era cuando todavía no se le daba el valor de hoy».

Cómo se ordena una tabla de quesos. «Los Lapitz tenemos pasión por el queso, somos grandes comedores y siempre tenemos diez o doce variedades diferentes, que tomamos para el almuerzo y la cena. En varias ocasiones, he organizado cenas con solo quesos que han resultado muy bien, porque a la gente le gustaba y venía a estas cenas queseras donde los quesos son servidos con un orden, para que la fuerza de unos no tape a los otros.

Una tabla debe empezar por un queso de Burgos fresco, carnoso, que tiene sus toques agradables a pesar de que carece de grandes sabores. Seguiría con el de las Garmillas cántabro; luego uno cremoso tipo Caprice de Deux. Después tomaría un emmental suizo y degustaría un brie a continuación, para pasarme luego a un camembert, después probar una torta del casar. Luego me pasaría a la oveja, un ahumado

idiazabal curado y, finalmente, a un picón de Tresviso. Esta es la forma en la que yo presentaría una tabla de quesos para una degustación.

Los quesos azules. «He hecho un plato degustación con diferentes quesos, pero cada variedad de ellos tiene su propio orden interno, así, por ejemplo, para mí, que me encantan los quesos azules, bueno, me gustan todos los quesos, pero hablando ahora de los azules que yo conozco y he tenido ocasión de comer, empezaría la cata por el más suave: el gorgonzola italiano; seguiría con el Stilton, un queso inglés que he tenido oportunidad de probar muchas veces porque me lo mandaban los amigos de mis hijos; luego un Bleu Alemán, seguido de un Roquefort, un Tresviso y terminaría con el Gamonéu. Este queso asturiano es el más azul que yo he encontrado en mi vida, no tiene tanto nombre como el Cabrales, pero es de mis favoritos.

¿Por qué se ahuman los quesos? Los pastores del País Vasco dicen que en las *txabolas* donde viven no hay mucha ventilación, y que al cocinar salen ahumados no sólo los quesos, sino los mismos pastores. Se hacen unos quesos ahumados importantes en Áliva en Cantabria, San Simón en Galicia, nuestro Idiazábal en el País Vasco... Se cree que el ahumado previene que el queso sea atacado por las moscas y aunque ahora las queserías son mejores, se sigue ahumando por darle un gusto especial que, a veces, no gusta.



Con Maritchu en el Bulli.



Ante los huevos rossini del Etxebarri.



Con Jesús María Astrain.



Juanjo y Maritchu con Hilario y Eusebio Arbelaitz en el Zuberoa.



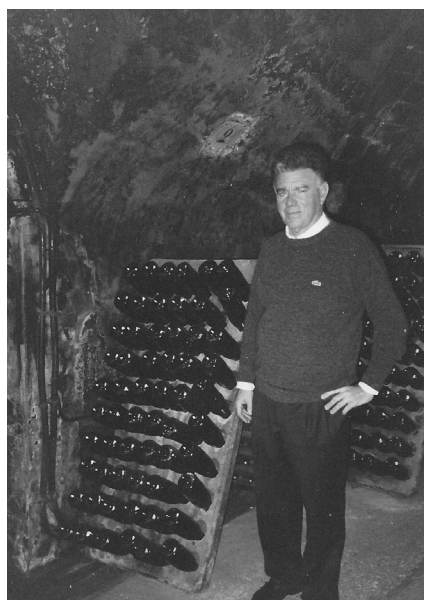
Las setas recogidas hay que limpiarlas bien con el cuchillo.



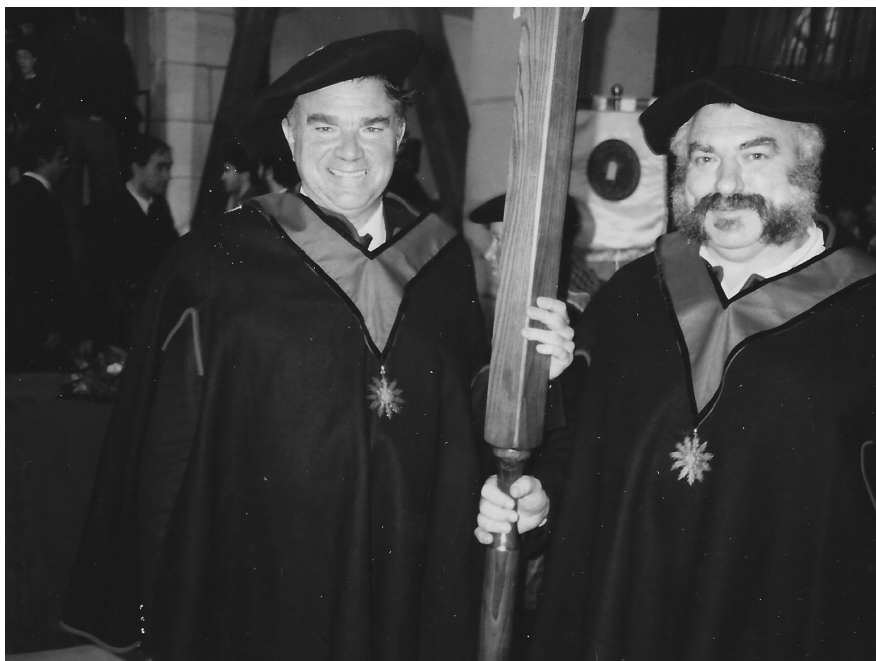
M.^a Odile Capdeville atemperadora de botellas de vino, entre dos cofrades de Jabotiers.



Lapitz firmando en el libro de honor de una de las muchas cofradías que le han homenajeado.



En las cavas de Codorniu.



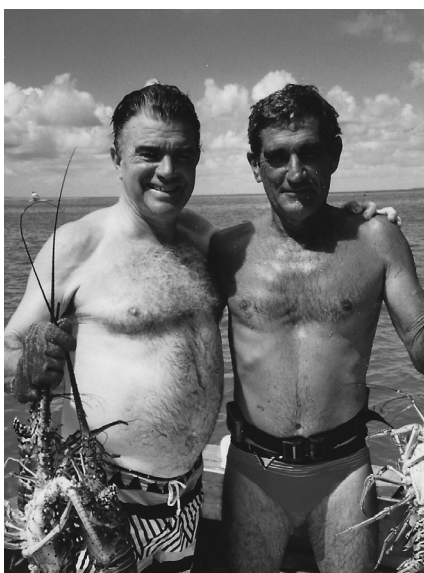
Con el Gran Sukalde Jaun de la Cofradía Vasca de Gastronomía, Luis Mokoroa.



Con Maritchu y su nieto Ander Lapitz.



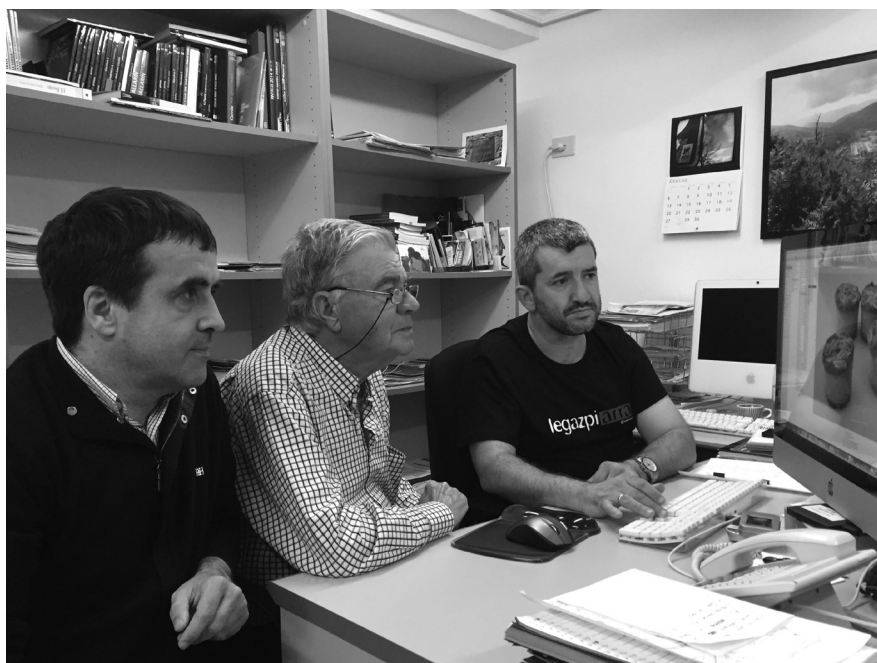
Con Pedro Subijana en una acto institucional de FECOGA.



Pesca de langosta a mano en Cuba.



Cata de quesos y vino con M^o Soledad Bueno, propietaria del Pazo de Señorans y José Antonio Merino, gerente de D.O. Queso Idiazabal.



Con Juan Manuel Garmendia y Josema Azpeitia eligiendo las fotos para *Cinco Docenas de Pasteles*.



Con su biógrafo, Fernando Sánchez Gómez.



Con Juan Manuel Garmendia y Javier Ochoa, propietario de Bodegas Ochoa.



Vendimiando en Ochoa.



Con el presidente de la Cofradía del Puchero canario, Mario Hernández Bueno (centro).



Concursantes de cocina en una sociedad popular.



Desfile de cofradías pertenecientes a FECOGA.



Un brindis con txakolí y rosado navarro.



Al borde del Lago Furnas (Azores), los restaurantes tienen asignados agujeros donde introducir sus pucheros para que las viandas se cuezan con el calor de la tierra.



Grupo de cofrades de FECOGA con sus peculiares atuendos.



La gran saga de los Lasa delante de su caserio Matxinbenta.



Acto de entronización de un cofrade. El espaldarazo se da en FECOGA con un gran lábaro o asta en el que van unidas las insignias de todas las cofradías.



Lapitz entronizado por la cofradía del Petit-gris en Saint Pierre d'Irube.

CAPÍTULO 4

Juan José Lapitz, cofrade y académico gastronómico

«FECOGA creará lazos de amistad entre gentes de diferentes procedencias y credos unidos por el denominador común de la gastronomía».

Dedicatoria de Juan José Lapitz en el libro de Zacarías Puentes: *La Cocina de Colombia. Raíces y crisol de culturas*

4.1. Fundación de la Federación de Cofradías Gastronómicas

Juan José Lapitz es el fundador, hace ya treinta años, de la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA). Esta organización, que actualmente preside Juan Manuel Garmendia, agrupa todas las cofradías gastronómicas, asociadas y hermandas, cuya sede esté ubicada, preferentemente, en el noroeste de España y el suroeste de Francia.

Las cofradías gastronómicas son congregaciones de personas unidas con un mismo fin. En el caso de las gastronómicas, son instituciones cuya finalidad es la defensa, promoción y difusión de los productos agroalimentarios más señeros de cada territorio: patata, espárrago, pimiento, cereza, alubia, queso, chistorra, *jambon* o jamón, angula, antxoa, salmón, txirla, txipiron, paloma... Protectoras de bebidas como la sidra, los vinos y licores; y también de algunas elaboraciones, como la garbure y los pintxos, entre otras como la del Puchero Canario, «con la que estamos hermanados».

Las cofradías gastronómicas que conforman FECOGA pueden ser cofradías asociadas o hermanadas. El presidente fundador Lapitz nos aclara esta vinculación: «Las cofradías gastronómicas pueden ser aso-

ciadas si tienen su sede en el País Vasco, Navarra, La Rioja, Castilla-León, Galicia, Asturias, Cantabria y la región francesa de Aquitaine Limousin Poitou-Charentes; y las cofradías hermanadas son aquellas cofradías de España y Francia cuya sede queda fuera del ámbito geográfico definido para las cofradías asociadas».

Las primeras cofradías gastronómicas de las que se tiene noticia fueron las del Jambon de Baiona y l'Operne de Biarritz, que se fundaron en el País Vasco Francés o Iparralde a finales de los años cincuenta del siglo XX. A ellas se uniría desde la fecha de su fundación, un 13 de septiembre de 1961, la Cofradía Vasca de Gastronomía, con sede en San Sebastián. A partir de esa fecha, el número de estas agrupaciones fue creciendo con rapidez a ambos lados del Bidasoa.

La relación de Lapitz con las cofradías gastronómicas «se inicia con una carta que recibo de Félix Mokoroa, el padre de mi amigo Luis, que en aquel momento era el Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía. En aquella misiva suya me solicitaba un artículo. Por entonces había empezado ya a escribir en la prensa, en *La Voz de España*, y Félix Mokoroa, que me había leído, creyó interesante pedirme algún texto mío para el Boletín de la Cofradía.

Me quedé encantado de la vida, ya que para mí suponía un espaldarazo el que me llamase el Presidente de la Cofradía Vasca de Gastronomía pidiéndome un artículo. Le envié un artículo sobre el nomenclátor de los peces en Fuenterrabía. Se sabe que, sobre todo, en los pescados, tenemos unos nombres completamente distintos de un puerto a otro.

Así ocurre con una serie de mariscos y peces que en Hondarribia reciben unos nombres distintos que en el resto de Guipuzcoa. A partir de esta primera colaboración daría comienzo mi relación con esta institución; de ahí me vino también una invitación por si quería in-

gresar como cofrade y, efectivamente, así lo hice. No puedo decirte exactamente la fecha. Quizá 1968 o 69».

La Cofradía del Salmón del Bidasoa. «Después de ingresar en la Cofradía Vasca, y por esa tendencia que hubo en Guipúzcoa a crearse cofradías gastronómicas, me entero en Irún de un movimiento social que se está produciendo para fundar la Cofradía del Salmón del Bidasoa. Como era muy amigo de quien promovía el asunto, Josetxu Iraundegui, le llamé para decirle que me parecía muy bien la idea y que estaba dispuesto a participar y ser cofrade de esa cofradía.

Él acogió mi propuesta con ilusión y, efectivamente, fundamos la Cofradía del Salmón del Bidasoa, de la que fui miembro del equipo directivo. Y como todos los miembros de esa directiva somos grandes, como te decía antes al hablar de mis libros, el Presidente es el Gran Maestro, a mí me nombraron el Gran Escribano. Y quizá por eso de que escribano no sea sólo amanuense y secretario, como te decía antes, sino también escritor, una de las primeras cosas que hice con la fundación de esta cofradía fue impulsar que se hiciese un libro sobre el salmón del Bidasoa.

Para ello, como ya tenía conocimiento con Busca Isusi, le pedí a él que nos escribiese algo del salmón. Así fue como tuve relación con dos cofradías gastronómicas.

Pocos años después, en 1988, surge una iniciativa que proviene de Paul Dutournier, el Presidente de la Cofradía de la Paloma de Sara, para reunirnos con idea de hacer una federación de cofradías de uno y otro lado del Bidasoa. La idea era que estos capítulos que celebrábamos cada uno, y que reunían a cofradías de ambas riveras, fuesen ya una cosa institucionalizada y tuviese una entidad europea.

Tuvimos una primera reunión en San Sebastián, a la que acudieron 18 cofradías gastronómicas que estuvieron completamente de acuerdo en reunirse, hacer unos estatutos y fijar una fecha para fundar la

federación. La segunda reunión tiene lugar en San Juan de Luz y los que asisten nombran a una serie de personas para que formen la junta directiva.

Paul Dutournier, que era entonces también alcalde de Sara, me propuso a mí como presidente y fui aceptado por todos los que componíamos la mesa. Así fue como presidí la Federación de Cofradías Gastronómicas durante 10 años.

Mi trabajo y mis iniciativas como presidente de FECOGA fueron, sobre todo, unificar los criterios y las fechas de celebración de los capítulos de cada cofradía para evitar coincidencias. De este modo podía asistir el mayor número de cofrades a los actos. De las dieciocho iniciales rápidamente pasamos a ser treintaitantas cofradías federadas. Fomenté mucho el acercamiento, promoviendo que la gente participase en todos los capítulos de las diferentes cofradías.

Organicé para ello autobuses que hacían el recorrido por los distintos pueblos y llevaban a los cofrades al lugar donde se celebraba el evento. Las asambleas tenían lugar una vez al año y se acostumbraba a terminar con un banquete, por lo que siempre he procurado que todas las comidas se hiciesen a base de esos productos agroalimentarios que defienden nuestras cofradías gastronómicas. Aquello me dio bastante prestigio entre las cofradías hermanadas y federadas, por lo que fui entronizado en más de 30 de estas cofradías. Desde el Valle del Loira, hasta el Albariño de Rías Baixas o el Arroz y la Toronja de Castellón.

Los capítulos de las cofradías son unos actos de celebración anuales, que coinciden siempre con el momento estacional en que los productos que defienden están en su temporada. Se reúnen para la ocasión los miembros de la cofradía que celebra su capítulo más el resto de los miembros de las otras cofradías. Los cofrades lucimos atuendos muy vistosos, grandes capas e insignias. Todas hacemos gala de la txapela

vasca de ala ancha, con excepción de la de Bayonna, cuyos miembros van tocados con un birrete rojo y la de Saint Jean de Lua, que se cubren con un tricornio negro.

Listado de Cofradías Gastronómicas Federadas. Juan José Lapitz va enumerarnos ahora el Censo de Cofradías Gastronómicas Asociadas, que tienen su sede en el País Vasco, Navarra, La Rioja, Castilla León, Galicia, Asturias, Cantabria y la región francesa de Aquitaine Limousin Poitou-Charentes. El presidente fundador dará comienzo por las francesas. Juanjo recita de memoria. ¡Y qué memoria!

1. Cofradía de Panturon de Rion de Landes
2. Jabotiers de Saint Sever
3. Tatos Mongetos de Cominges
4. L'Operne de Biarritz
5. Petit Gris de Saint Pierre d'Arube
6. Piment d'Espelette
7. Chipirón de Bidart
8. Garbure de Anglet
9. Pili Pili de Anglet
10. Ardi Gasna de Saint Jean Pie de Port
11. Paloma de Sara (Palonbe de Sare)
12. Ordre des Corsaires Basques de Saint Jean de Luz
13. Cereza de Itxaso
14. Angula de Hendaya
15. Palomaires de Luxey
16. Ttoro de Ciboure
17. Jambon de Baiona
18. Vin de Loupiac
19. Truit de Saint Pée sur Nivelle
20. Brouett Gourmande de Lass
21. Bergeres de Ascain

A continuación, las de España:

1. Queso de Cantabria
2. Sabariego de Noreña
3. Amigos de los Quesos del Principado de Asturias
4. Patata de Álava
5. Txirla de Plentzia
6. Europea del Vino y el Licor
7. Salmón del Bidasoa de Irún
8. Sidra de Hernani
9. Cofradía Vasca de Gastronomía
10. Pintxo Donostiarra
11. Antxoa del Cantábrico
12. Queimada del País Vasco
13. Txacolí del Zarautz
14. Alubia de Tolosa
15. Queso Idiazabal
16. Morcilla de Beasain
17. Txistorra de Sakana
18. Gaztanbera de Elizondo
19. Espárrago de Navarra
20. Pimiento de Mendavia
21. Cuto Divino de Tafalla
22. Volatín de Tudela
23. Mesa de San Cenón de Llodio
24. Amigos de los Nabos de la Foz de Morcín.
25. Gastrónomos del Yumay

4.2. Actividad académica y cofrade

Una de las mayores actividades que ha tenido Juan José Lapitz como presidente fundador de FECOGA ha sido viajar por el mundo de la gastronomía, haciendo amigos, que es lo suyo.

«Los viajes tanto para aumentar la cultura de los propios cofrades como para darnos a conocer fuera. Realizamos numerosas expediciones al extranjero y también por el mismo país, siempre con una meta. Todos nuestros viajes tenían que tener alguna relación gastronómica.

Así, estuvimos en la Expo de Lisboa, con visita a los vinos de Oporto; fuimos Escocia para visitar las destilerías de whisky; en Francia hemos estado en varios sitios, pero uno de los viajes que mejor resultó fue el de Roquefort para conocer los quesos; estuvimos en las Azores también para conocer y hermanarnos con la Cofradía del Queso de la Isla de Sao Jorge.

Estuvimos en Cuba, por una relación que con la gastronomía se lleva muy bien, como es el tabaco, para ver cómo se hacían los puros; estuvimos también en México; y aquí en España hemos realizado numerosos viajes por cantidad de pueblos para visitar bodegas, queserías... unos días antes de que se quemase la fábrica de Campofrío, la visitamos. También hemos frecuentado Canarias, por nuestro hermanamiento con la Cofradía del Puchero Canario.

Hemos tenido una gran actividad de movimiento para dar a conocer y conocer nosotros mismos las zonas de producción agroalimentaria. Y hemos entronizado a personajes ilustres entre nosotros, como Camilo José Cela, así como a gentes de la gastronomía tanto francesas como españolas, y con eso también hemos podido dar nombre a nuestra federación».

Edición de boletines y libros gastronómicos. En el tiempo que desempeñó el cargo de presidente de FECOGA, Juan José Lapitz inició la publicación de un boletín y una colección de grandes libros de gastronomía de pequeño tamaño.

«Como me gusta que existan publicaciones que recojan lo que hacemos, promoví a partir de 1995 la creación de un boletín escrito que se llamaba *Fecoga Expres*, en el que quincenalmente dábamos noticia de los eventos que había programados. Luego impulsé, como te decía antes, la creación de nuevas cofradías, tanto en Iparralde como en Egoalde. Durante mi presidencia creamos el ámbito de la federación, que era el Suroeste de Francia y el Noroeste de España.

No podíamos salirnos de ese espacio y para poder acoger a las cofradías que había fuera de ese territorio se creó una imagen de “cofradía hermanadas”. Es decir, las cofradías que quedaban fuera de nuestro ámbito geográfico podían hermanarse, pero no ser cofrades de pleno derecho.

En cuanto a los libros monográficos, estos tenían alrededor de unas 120 páginas y nos ocupábamos en ellos de todos los productos agroalimentarios que defendemos en nuestras cofradías. Comenzamos la colección con La Cofradía de la Angula, editando un libro que trataba de la anguila y de la angula. Muchos de estos volúmenes se hicieron en bilingüe, porque también se vendían en Francia; y algunos también los hicimos en euskara y en castellano.

Publicamos un tratado muy completo sobre la oca. Como había la Cofradía del Percebe en Biarritz, pues se escribió un libro sobre este marisco; otro sobre el queso Idiazabal, otro sobre la alubia de Tolosa... Así hasta veinte. Se secó la fuente de financiación y ya no hemos podido continuar publicando estos libros, pero bueno, ahí queda lo hecho».

4.3. Primera y segunda etapa en la Academia Vasca de Gastronomía

La Academia Vasca se fundó hace veinticinco años por iniciativa del Presidente de la Real Academia Española de Gastronomía y el Presidente de Honor de la Academia Internacional de Gastronomía, Rafael Ansón. Exactamente, un 13 de marzo de 1992, por lo que en 2017 se celebran los 25 años de su creación. Desde 1993, es miembro de la *Académie Internationale de la Gastronomie*.

«Rafael Ansón conoció el mundo de las cofradías gastronómicas porque fue una de las personas a las que FECOGA entronizó. En aquel momento de la democracia se fundaban muchas asociaciones, y Ansón pensó que podía crearse una Academia Vasca de Gastronomía basándose en la Cofradía Vasca de Gastronomía.

La cosa estaba prácticamente hecha. La sede iba a ser en la misma Cofradía y para no cargar a su presidente con un peso más, Rafael propuso que yo la presidiera. Pero entre los preparativos y demás, cambió de manera de pensar y creyó que sería mejor desvincular a la Academia Vasca de Gastronomía de la Federación de Cofradías Gastronómicas y decidió entonces que fuese su presidente Federico Lipperheide. A mí me nombró vicepresidente primero y la sede estuvo en Bilbao en lugar de en San Sebastián. Federico, con su poder económico, tenía muchas posibilidades y ofreció, además, su propia oficina como sede de la Academia, y así empezamos a funcionar.

Mi primera aportación, por así decirlo, a la nueva Academia Vasca de Gastronomía fue la proposición de captar a gente de cierta altura en conocimiento para incorporarlos. Fue el caso del farmacéutico Roberto Lotina, que tenía escritos dos magníficos libros sobre pescados y setas, y que nos aportó muchísimo hasta su muerte; el veterinario de profesión y también nutricionista, Jesús Llona Larrauri, que tam-

bién hasta su fallecimiento nos ha aportado mucho; mi amigo Iñaki Arrien, que era un hombre muy metido en la gastronomía porque todos sus trabajos profesionales estuvieron en torno al mundo de las bebidas y la enología.

Propuse después que se hiciese una Guía Gastronómica del País Vasco y de sus alrededores, porque con Iñaki Arrien había hecho yo anteriormente una guía que se llamaba *Maiak*, en la que no solamente aparecían restaurantes de la Comunidad Autónoma Vasca, sino también de los territorios que la rodean, es decir, de Cantabria, Burgos, La Rioja, Navarra e Iparralde. Esta guía tuvo mucho éxito y se hizo en papel hasta hace unos ocho o diez años. Hoy está digitalizada».

Segunda etapa en la Academia Vasca de Gastronomía. Como miembro de la Academia Vasca, y en representación de esta institución, viajé por mi cuenta a Argentina para asistir a la creación de la Academia Hispanoargentina de Gastronomía, cuyo acta de fundación se firmó en presencia de quien era entonces el Presidente del país, Carlos Menem. En la Academia Vasca de Gastronomía tuve ciertas discrepancias con Federico Lipperheide, quien me desautorizó en alguna ocasión, no teniendo razón desde mi punto de vista. Decidí entonces pedir un año sabático para ver si en ese tiempo reflexionaba y se ponían las cosas en su sitio.

El presidente solamente rectificó de tres cosas una, y eso provocaría mi dimisión. Así se hizo y me alejé de la Academia Vasca de Gastronomía. Sólo cuando falleció Lipperheide les dije a los otros compañeros que, si me readmitían, yo estaba dispuesto a reingresar. Fue así como regresé y sigo teniendo bastante actividad actualmente en la academia.

En esta segunda fase mía como académico lo que he hecho, igual que al principio, es nueva captación de académicos, que aporten savia nue-

va, porque después de 25 años que llevamos nos estábamos quedando bastante mayores. Ahora ya tenemos gente de cuarenta y tantos años, que han ingresado y le dan nuevos aires a la corporación. Me he preocupado, como me preocupó siempre, de que se escriban libros y de que la Academia los promocióne.

El último de ellos ha sido *Cinco docenas de pasteles*, que es un libro que habla de la repostería vasca con nombre propio»

4.4. Premios Euskadi y de la Academia Vasca de Gastronomía

En el País Vasco, lo que equivale a decir en el País de la Cocina, se crearon después de este fenómeno social que son las cofradías gastronómicas unos premios para reconocer a las personas e instituciones más destacadas en el avance de la gastronomía en sus diferentes aspectos: cocina, creatividad, magisterio, servicio de sala, tratamiento de los vinos, entre otros galardones que son de mucho prestigio.

«Creamos los Premios Euskadi para reconocer distintos aspectos de la gastronomía: los restaurantes, los cocineros, los sumilleres, los libros, tratados y ensayos; la labor de los periodistas... en fin, para premiar lo más meritorio que se hace en torno a todo ese mundo que rodea a la gastronomía. Los Premios Euskadi, que concede el Gobierno Vasco a propuesta de la Academia Vasca de Gastronomía, se completaron más tarde con otros tres. Estos ya son propios de la misma Academia, que los otorga directamente. Son los Premios José María Busca Isusi, Manuel Llano Gorostiza y Luis Irizar.

Tres galardones que reconocen, respectivamente, a las entidades y personas que promuevan los productos vascos; el Llano Gorostiza, que fue un gran enólogo, para todos aquellos que promuevan el vino y el Luis Irizar, gran maestro de cocineros, para la enseñanza en el ámbito de la cocina.

CAPÍTULO 5

Comer y beber con Lapitz, de Iparralde a Hegoalde

5.1. De mesa en mesa y de barra en barra con Juan José Lapitz

De la mano de este guía gastronómico pionero realizaremos un apetitoso itinerario nutritivo por los distintos territorios vasco-navarros, donde se encuentran representados los diferentes estilos culinarios de Guipúzcoa, Vizcaya, Álava, Navarra e Iparralde; conociendo también las sociedades gastronómicas así como el folklor de las típicas sidrerías y txakolines. Antes de empezar, el maestro Lapitz, aunque tiene buena memoria con 82 años, quiere disculparse por si se le queda alguna buena mesa fuera de este recorrido.

«El primer sitio que visitaría es el Hotel Restaurante Etxeberri, en Zumárraga, porque es el establecimiento que mejor representa la clásica transformación de un caserío que fue a la vez sidrería, que va convirtiéndose en merendero, que evoluciona luego a gran restaurante, que amplía sus instalaciones, que hace un hotel, que se reforma y duplica su capacidad convirtiéndose hoy en una gran industria hostelera en todo el amplio sentido de la palabra.

Iría luego a otro restaurante de categoría como es el Zuberoa, en Oiartzun, pero también me gustaría que siguiéramos la carretera a un clásico caserío popular perdido en el monte, como puede ser Letea en Erregil. Hay que visitar, además, un buen asador, tanto de carnes como de pescado, porque la imagen del asador en el País Vasco es

muy importante ya que la mayoría de ellos tiene una historia que contar sobre nuestra cocina.

En Atxondo, el Etxebarri de Bittor Arginzoniz es un gran asador que ha desarrollado muchas ideas para asar. Pensar en que un parrillero haya creado un elemento para poder asar angulas es que es un verdadero genio de la cocina; aunque quizá los asadores de Getaria, como Elkano y Kaia Kaipe, tengan más historia.

El visitante debe ir también a conocer la gran cocina navarra que se elabora en el restaurante Tubal, en Tafalla. Además de otros restaurantes navarros que sean muy típicos de verduras. En la zona de Tudela conozco un par de ellos, aunque quizá el más clásico sea el Topero, tanto el padre como el hijo. Este abrió el restaurante Topero en Tudela y aquel dirige el restaurante de las Bodegas Príncipe de Viana, en Murchante, donde puedes comer las cebollas confitadas, los ajetes en un revuelto, en fin, esa serie de bocados típicos de temporada dentro de una comida íntegramente de verduras de principio a fin.

En Iparralde, donde es muy importante la cultura del foiegras y del pato, se debe conocer Ainhoa, un encantador pueblo rural que cuenta con varios comedores atractivos, como el Oppoca y el Ithurria, que fueron los grandes templos de estos manjares. En el Valle del Baztán está el restaurante Beola, en Almandoz, una casa que yo he conocido desde mis tiempos de colegial en Lekaroz, donde estuve escolarizado hasta los dieciséis años. Es decir, estamos remontándonos a restaurantes casi centenarios.

En Vizcaya hay que sentarse a comer en el Andra Mari de Galdakano y el Etxanobe de Fernando Canales. En Álava me gusta The Bost, de Jon Santxotena Campos. Su padre, Xabier Santxotena, regentó El Portalón, pero antes estuvo en el Restaurante Palacios, en el Km 333 de la Carretera Madrid-Irún, en la Puebla de Arganzón, en el que se podía comer en la cocina.

Le conocí ahí; después se dedicaría más a la escultura mientras que sus hermanas siguieron en la hostelería con el restaurante Santxotena, en el pueblo de Elizondo, también en el Valle del Baztán.

El Hotel Jáuregui, en Hondarribia, era el destino de los paladares exquisitos.. La casa Cámara de Pasajes, que sigue siendo muy renombrada por sus viveros de langostas en mitad del comedor. Unos viveros llenos de agua marina porque están metidos en el mismo mar». Muy importante fue el Panier Fleuri, primero en Rentería y luego en San Sebastián, que tenía a gala servir más de cuarenta entremeses. Hoy ya está cerrado.

5.2. La cocina vasca de anteayer a hoy

A juicio de su maestro Busca Isusi, “Juan José Lapitz desarrolla un concepto propio de la cocina vasca que no se limita a dar una simple relación de fórmulas, sino que, con ojo de águila, estudia nuestra cocina, desde sus orígenes, y las diversas evoluciones que ha tenido a lo largo de los miles de años en que se ha venido practicando” (prólogo a *Comer en Euskalherria*).

De hecho, cuando le preguntamos por su opinión acerca de cómo ha evolucionado la cocina vasca de ayer a hoy, el maestro arranca su explicación dando un paso más atrás, desde el que poder ampliar su perspectiva situándose en una etapa previa que él llama “el anteayer” de la cocina vasca.

«Si ese ‘de ayer a hoy’ por el que me preguntas lo trasladamos a un anteayer, hay que oírles a algunos tratadistas lo que contaban. Entre otros, a Busca Isusi, que afirmaba que el pueblo vasco llegó a ser geófago, es decir, que pasó tanta hambre que necesitó comer tierra. De hecho, si retrocedemos hasta el tiempo de mis abuelos, puedo

contarte que, por parte materna, he tenido un abuelo de Bidania y una abuela de Idiazábal, que tuvieron que irse del País Vasco sin conocerse, siendo jóvenes, porque en sus pueblos, al no ser mayorazgos, tenían que salir a ganarse la vida.

Y ganarse la vida quiere decir ganarse el pan, porque no lo había. Entonces, el que no era mayorazgo, o se metía a cura o a monja, o se iba a hacer el servicio militar o emigraba. En el País Vasco nos faltaba o no teníamos la cultura necesaria para producir el suficiente material alimenticio para abastecernos. Desde ese punto, creo que hemos partido de cero.

A pesar de contar con un mar tan rico al lado y de tener unas tierras tan fértiles, al parecer, nuestros barcos no se alejaban de la costa y carecíamos de medios de comunicación para llevar lo que se pescaba y se recogía en el campo a los pueblos. Ya no a los alejados sino, simplemente, a los limítrofes. Era la pura imposibilidad de poder contar con toda esa riqueza agroalimentaria que hoy conocemos, sólo porque éramos incapaces de transmitirla al pueblo de al lado.

Partiendo, por tanto, de cero, todo cuanto puedo decir de la evolución de la cocina vasca es positivo. Este anteayer es de antes de mis conocimientos. Estoy hablándote de lo que escribieron otros, porque no he conocido a nadie natural de Hondarribia que haya tenido la necesidad de salir a buscarse la comida fuera del pueblo. Aquí había huerta y pesca, no había, por tanto, que ir a buscarlos a otra parte; pero en Bidania y en Idiazabal sí hubo emigración.

Hay que pensar que, en los tiempos de mis abuelos, la gente vivía mucho de los productos que daba la tierra y estos no eran unos grandes cultivos. Entonces, si por las razones que fuese, un año fallaban las castañas, las bellotas, las manzanas... se producían hambrunas. No te estoy hablando del trigo ni del maíz, cultivos de implantación más

reciente en el País Vasco, así como las alubias, que también llegaron tras el Descubrimiento de América. Los alimentos americanos son tan importantes que Busca Isusi dijo que si nos faltasen hoy nos quedaríamos sin Cocina Vasca.

En cualquier caso, la siembra de alubias y maíz es de trescientos o cuatrocientos años, pero ¿y antes? Bellotas, con cuya harina se hacía pan; castañas, con las que también se amasaba pan; manzanas, ajos, leche... Con estos ingredientes se componía una cena. La gente por la noche tomaba una sopa de ajos, una manzana, un vaso de leche y a la cama. Por eso insisto en que todo cuanto ha venido después en nuestra cocina lo encuentro que ha sido muy positivo».

Los restaurantes, como tal, en la mayoría de los pueblos de Guipúzcoa, no empiezan hasta el siglo XX. En mi libro sobre *La cocina de Hondarribia de ayer y de hoy* vemos que, prácticamente, en el siglo XIX no había casas de comidas; alguna fonda, pero poco más. Cuando empieza el restaurante lo hace mirando a Francia. Como tenemos la proximidad con ellos, entonces vemos lo que allí se cuece y aquí empezamos a imitar. Incluso muchos platos de esos que elaborábamos adoptan el nombre francés.

Esta influencia de la cocina francesa, que es una culinaria muy fina, que introduce la leche, la mantequilla, las cremas... pero, sobre todo, en la posguerra, y ya doy un paso adelante de treintaitantos o cuarenta años, el poder contar con esta cocina nos vino muy bien porque una guerra deja tras de sí mucha hambre; por eso, que existieran restaurantes en el tiempo de la posguerra y que te invitasen, por ejemplo, a una boda, pues suponía que habías llenado el estómago casi para todo un mes, es decir, el pueblo hambriento acudía a esos festines a nutrirse como un cosaco.

En aquel entonces no había problemas de gorduras, ni de grasas, ni de colesterol, ni de infartos ni de nada. Busca Isusi me contaba que él se destetó con tocino y que nunca había tenido un infarto; pero que, sin embargo, hoy se producían cantidad de ellos que no había que achacarlos al tocino ni a las grasas, sino a las letras que te devuelve el banco.

Pasamos, pues, de esa penuria prácticamente total de tiempos atrás, a tener unos restaurantes y unos productos agroalimentarios que son de auténtica referencia mundial. Los transportes mejoran, lo que es importantísimo, pues nos empiezan a llegar las verduras frescas de Navarra, que es la huerta del País Vasco, y también toda una serie de alimentos como las legumbres, las carnes, los lácteos, etc.

Estoy hablando de finales de los años 50, que es prácticamente ayer. La gente no se da cuenta de esa evolución. La comodidad de que vengan hasta la puerta de tu casa y te traigan la furgoneta llena de carne, llena de pescado, llena de verdura, llena de todo... Hoy tienes una completa oferta de alimentos procedentes de todos los sitios. Los mangos, como nos llegan por avión desde Brasil, pues los tenemos en casa a los dos días maduritos. Aunque los mangos que más caros he pagado han sido los canarios, del Valle de Mogán, donde he comido unos mangos excelentes, extraordinarios.

Quiero recordar que, en el año 1959, para poder proveer de huevos a mis supermercados de Hondarribia tenía que ir con mi coche hasta Navarra, donde me los recogían en las tiendas. Cada semana hacer el recorrido, aprovisionarme de todos esos huevos y llevarlos para venderlos en el pueblo. Luego, cuando el autoservicio ya fue teniendo mayores necesidades, porque llegué a gerenciar tres de estos establecimientos, tenía que ir a Lerma (Burgos) semanalmente con una furgoneta donde cabían 1.000 docenas de huevos.

Así, paulatinamente, hemos ido evolucionando hasta que el País Vasco, por el mayor poder adquisitivo de sus ciudadanos, se ha convertido en un cliente importante para introducir ciertos productos denominados gourmet en España. Hemos sido un país pobre que, poco a poco, se ha ido enriqueciendo hasta convertirnos en una de las primeras potencias culinarias del mundo. Si no la primera».

5.3. La Nueva Cocina Vasca

Como ensayista y periodista gastronómico, Juan José Lapitz está reconocido como uno de los grandes valedores mediáticos de la revolución de la Nueva Cocina Vasca. De ella recuerda que «no fue algo que inventaron aquellos cocineros llamados los magníficos a mediados de los años 70 del siglo pasado, sino Paul Bocusse, que hace la *Nouvelle Cuisine* francesa unos años antes.

Lo que sucede es que tenemos la suficiente inteligencia para que nuestros cocineros se den cuenta de que ese movimiento era importable, es decir, que podíamos hacerlo aquí en nuestra tierra.

El cambio es impresionante. El cocinero, con la nueva cocina, empieza a ser persona. Es decir, en lugar de estar enterrado en carbón, metido en los bajos de un sótano mal ventilado, termina siendo todo un señor que se presenta en tu mesa con absoluta pulcritud; y que charla contigo, que conoce tus gustos e intercambia pareceres.

El cocinero ahí se da cuenta de que puede modificar la cocina que lleva haciendo desde siempre por esa otra que le está diciendo un determinado señor gastrónomo, que está sentado a su mesa. Es decir, si tienes ya no orejas sino oídos para saber valorar lo que te está diciendo un cliente entendido, eres capaz de crear y mejorar la cocina que estabas haciendo.

Y así, prestando atención, nace esa primera creatividad que hoy día ha llevado a la Cocina Vasca a ser una de las más innovadoras del mundo. Aquello trajo también, como consecuencia negativa, que muchos, al arrimo de esa Nueva Cocina Vasca, de todo ese boom mediático de la gastronomía, se creyeron que mezclar huevos con carbón podía dar salsa de chipirón, o sea, que no. Cocineros que trataron de hacer una nueva cocina a base de inventos absurdos e incomedibles.

Hay ejemplos tristísimos de cocineros que han querido epatar con mezclas que no tienen nada que ver con la cocina, ni nutritiva, ni paladial ni sanitariamente, porque no sabían lo que se traían entre manos. Por fortuna, ha habido otros muchos que sí y que han dignificado nuestra cocina. No debemos olvidarnos del importante papel que jugaron los medios de comunicación en la difusión de esta revolución culinaria que se llamó también de las batas blancas.

En aquel momento de eclosión de la Nueva Cocina Vasca yo escribía en el *Deia* y no sé si los vizcaínos sentían un poco de envidia de lo que se hacía en Guipúzcoa, porque afirmaban que aquello no merecía la pena. En realidad, los vizcaínos, muy suyos, se vieron un poco relegados del movimiento de la Nueva Cocina Vasca, que fue exclusivamente guipuzcoano, y eso parece que les molestó».

Un movimiento guipuzcoano. «El proyecto de la Nueva Cocina Vasca fue algo guipuzcoano. El maestro de cocineros Luis Irizar, el primero en intuir este movimiento culinario, viajaba por todos los países con la cadena hotelera Hilton. Este cocinero tenía mucho mundo y conocía a Bocusse, el líder de la Nouvelle Cuisine Francesa. Irizar, por entonces, ya enseñaba en su Escuela de Euromar donde, entre otros, había tenido como alumnos a Pedro Subijana y a Karlos Arguiñano, por citar a dos grandes maestros de la cocina actual que pasaron por sus aulas.

Una vez que Irizar consigue aglutinar a los cocineros en torno a la nueva filosofía culinaria, les sugiere fijarse en lo que están haciendo bien fuera de nuestras fronteras, para aplicar después todas esas novedades a la cocina local. La esencia del movimiento de la Nueva Cocina Vasca fue innovar. Sacar a la luz platos antiguos pero, sobre todo, imponer la presencia de la figura del cocinero en el comedor».

¿Nueva cocina vasca o nuevas? «Nunca llegó a hacerse una ampliación del núcleo inicial de la Nueva Cocina Vasca que, como te digo, es algo exclusivamente guipuzcoano. La realidad fue que después se comenzó a imitar en el resto de las provincias vascas. En un restaurante vizcaíno pude probar un guiso de pescado con mango. No casaba nada bien, pero me lo pusieron por hacerse los modernos.

El movimiento de la Nueva Cocina Vasca lo veo en la actualidad diluido. Como algo que ya pasó. Tuvo un momento de mucha vigencia, la gente captó bien la filosofía del movimiento, lo entendió como una cosa suya y lo han seguido practicando. En el País Vasco no hay, a día de hoy, un solo cocinero que no salga a saludar a sus clientes. Si alguno no lo hace es porque no será el dueño, que es entonces quien sale al comedor para decir hola, interesarse si han comido bien, etc. De todos modos, el cocinero, aunque se trate de un empleado, también participa de esta cortesía, cambia impresiones con el cliente, se interesa por conocer sus gustos y así atento a otras tendencias culinarias porque, como te digo, uno de los paradigmas de la cocina vasca es que nunca se deja de innovar.

Hay mucha creatividad en la cocina vasca actual y aunque siempre van haciéndose platos nuevos, ya no es aquel boom que fue en un momento dado. Vamos a decir, por tanto, que la Nueva Cocina Vasca ha sido un brillante episodio de nuestra historia gastronómica, que creó un movimiento, una expectación, una innovación total pero que ahora se ha ido diluyendo, pero que no se ha perdido, pues esa nueva cocina

vasca está implantada de forma general y con todos sus criterios bien asentados, y las nuevas generaciones de cocineros que van surgiendo funcionan todos, absolutamente todos, según esos preceptos».

5.4. Evolución y origen del restaurante vasco

«El Etxeberri de Zumárraga, del que hemos comentado algo antes, simboliza el paradigma de lo que son los restaurantes vascos. Antaño existieron las sidrerías, las hay hoy día, con unos menús clásicos, en las que el ingrediente principal es el bacalao, el bacalao en tortilla o el bacalao guisado, una chuleta hecha a la brasa y luego el clásico postre de queso, membrillo y nueces.

En su evolución, aquellas sidrerías, que las había en los cascos urbanos aunque, normalmente, estaban en los caseríos, pasaron en determinado momento a convertirse en merenderos. La gente salía a pasear, sobre todo los domingos, en familia, y se acercaban a estas sidrerías, donde se ofrecía generosamente un vaso de sidra y, en algunos sitios, podían servir un par de huevos fritos con un poco de chorizo, una tortilla... en fin, cosas simples que fueron haciendo que esas sidrerías se convirtiesen en merenderos.

Aquellas primeras sidrerías admitían productos cocinados de fuera, es decir, que uno podía ir con su cazuela y sentarse en los bancos de la sidrería y pagar solamente la sidra que consumía. Esto también fue evolucionando, de forma que estos caseríos-sidrerías-merenderos, al aumentar el poder adquisitivo de la clientela, fueron ganando importancia y transformándose poco a poco en restaurantes.

Es el caso, que decía, del Etxeberri. Este fue una sidrería que producía su propia sidra, que se convirtió en merendero, después en un sitio donde se daban comidas, luego en el bar que todavía se conserva con

su viejo estilo, así hasta convertirse, actualmente, en uno de los restaurantes de referencia, indudablemente, de Guipúzcoa, y también de todo el País Vasco, para comer cocina clásica y tradicional.

Digo clásica porque hay platos de la cocina clásica internacional, como pueden ser los huevos Rossini, un buen chateaubriand... El Etxeberri luego se transformó en un pequeño hotel y más tarde en el hermoso y confortable gran hotel que es hoy, con un restaurante con unos salones de gran capacidad y jardines que es una delicia poder disfrutar de ellos y de su cocina tomando un aperitivo al aire libre».

5.5. Una teoría del origen del pintxo vasco

Antes de mostrarnos la gran cocina vasca de mesa, servilleta y mantel, Lapitz propone ascender a la cima de los mostradores, que en esta tierra gastronómica están coronados por esas altas cumbres de la cocina en miniatura que son los pintxos. El maestro propone empezar tomando un pintxo, pero no uno cualquiera, sino el más emblemático de los primitivos pintxos del País Vasco: la Gilda, que motiva la disertación siguiente:

«Cuentan que a esta banderilla la llamaron así porque Gilda, en sus tiempos, fue la película verde y picante, y como precisamente la aceituna y la guindilla que lleva le dan el color verde y el toque picante, la asemejaron a la película de Rita Hayworth que es de 1946. Si vamos a hacer una historia de los pintxos vascos, la verdad es que su evolución es de recorrido corto, para decirlo en números redondos, desde la mitad del siglo pasado hasta nuestros días. Corta pero, en cambio, muy fructífera.

Tengo mi propia versión de lo que se ha llamado primero tapa y luego pintxo o banderilla, porque para eso el bocado que nos comía-

mos tenía que estar, no como ahora en un soporte de pan o un plato, pinchado en un palillo o alguna cosa que atravesara esa vianda. A esta degustación también se la llamaba tapa y eso nos da que pensar. Según dicen algunos, a las jarras de vino que se servían para que no le entrasen las moscas se le ponía, en la boca, una tapa de pan y, en ocasiones, una tapa de pan con jamón.

Mi versión vasca es que antes de existir aquí los bares existían las sidrerías y *txakolines*, estos más en Vizcaya y aquellas más en Guipúzcoa. En mi ciudad, Hondarribia, he conocido sidrerías por doquier, y eso que decayeron al proliferar los bares, entonces las sidrerías, junto a la *kupela* de sidra, de la que se iban sacando jarras que se daban a beber a los clientes, o si eran individuales, vasos chatos, que la sidrera, porque siempre había una señora mayor sentada al lado de la *kupela*, te servía la sidra dándote a continuación una sardina que se tostaba en las brasas que había al lado. La sardina, normalmente, era fresca cuando estábamos en su temporada de pesca, y si no, te daban esa otra sardina que nosotros en el País Vasco llamamos sardina vieja.

Esta sardina arenque o sardina de tabal, como se denomina en otros sitios, es un producto que, por ser salado, incita a beber más. Entonces esa sardina gratuita que se daba servía para dar más sed y así consumir otro vaso de sidra. Este es un truco viejo, porque ya sabemos que al tomarte una vianda salada te apetece beberte un segundo vaso de sidra, un tercero... así hasta que viniese tu mujer a buscarte a la sidrería para llevarte a casa porque tú hubieses seguido bebiendo vasos de sidra sin parar.

La obligación de la persona que tomaba la sidra con una sardina era poner otra en la parrilla para que se fuese tostando en las brasas y pudiera tomarla después otro cliente. Este para mí ha sido el primer no pintxo porque no se pinchaba, tampoco tapa porque nada tapaba,

pero sí el aperitivo sólido que acompañaba al líquido. Esta es mi teoría del origen del actual pintxo vasco».

5.6. Mis amigos cocineros

Medio siglo de profesión gastronómica le ha dado a Juan José Lapitz, hombre amistoso por naturaleza, la oportunidad de haber conocido a muchos cocineros aficionados y profesionales. El maestro quiere esbozar el perfil de algunos de los sukaldaris con los que ha tenido más relación, y que son, la mayoría, destacadas figuras públicas además de grandes cocineros de referencia.

«Cocineros de referencia para mí son Luis Irizar, al que considero el maestro de maestros, que ha influido mucho en la evolución de la cocina; Nicolasa Pradera, que dio nombre a la cocina vasca; José Castillo, que hizo una labor importantísima al recoger las recetas de las *amonas*, es decir, de nuestras abuelas vascas, recabando las elaboraciones caseras de todas las personas mayores de 75 años, y que la mayoría de ellas estaban sin escribir, pues se transmitían de generación en generación; una labor que completó al recopilar las recetas de las sociedades gastronómicas; por supuesto que considero de referencia a Juan Mari Arzak y Pedro Subijana que es un gran maestro; a Martín Berasategui, quien con su voluntad ha hecho cosas estupendas para la cocina vasca; a Genaro Pildain; la saga de los hermanos Lasa, Dioni y Koldo. También a Andoni Luis Adúriz, con esos extractos que hace de diferentes plantas que sirve al lado en una jarrita.

Pero quien más ha difundido la cocina vasca sea Karlos Arguiñano que es, desde hace muchos años ya, su mayor divulgador. Él solo habrá enseñado a cocinar al 80% de los españoles».

Luis Irizar, maestro de maestros. «Considero a Luis Irizar como el maestro de todos los maestros. Desde que lo conocí, hace casi me-

dio siglo, creo que se creó entre nosotros una corriente de simpatía, comunicación y amistad que todavía se mantiene a día de hoy. Es un sabio en materia gastronómica, no en balde ha recorrido medio mundo con la cadena Hilton, es un hombre culto y extremadamente educado, un gran cocinero y director de hotel pero, sobre todo es un gran maestro, porque lo mucho que sabe tiene un don especial para transmitirlo a sus alumnos y a todos quienes le escuchan.

De hablar pausado, empleando términos sencillos, sin rimbombancias ni grandilocuencias, Irizar habla con sencillez y humildad, características principales de su personalidad. Estas dotes las puso de manifiesto en la Escuela de Euromar de Zarautz, con un aventajadísimo alumno como fue Pedro Subijana y, más tarde, en la Escuela de Cocina Luis Irizar de San Sebastián, que en la actualidad dirigen sus hijas, en la que se han formado o reciclado muchos cocineros de categoría.

Con una gran visión de futuro, Irizar captó la importancia de la Nouvelle Cuisine, que en aquellos momentos capitaneaba Bocuse en Francia, e intuyó los beneficios que podría tener importarla a Euzkadi. Se puso manos a la obra y gracias a su personalidad y poder de convocatoria, reunió a un puñado de cocineros que formaron, con el éxito que todos hemos conocido, la Nueva Cocina Vasca.

En 2007, tuve el honor de participar activamente en el multitudinario homenaje que el gremio de Hosteleros, las cofradías gastronómicas, la Academia Vasca de Gastronomía y sus innumerables amigos le rindieron en el Hotel de Londres. Fue una jornada memorable. A Luis Irizar, nacido en La Habana, Donosti le concedió su máxima distinción: el Tambor de Oro».

La humildad de Xabier Zapiain Arbide . «Definiría a Xabier como un gran cocinero al estilo clásico, ávido de aprender, lo que le ha llevado a trabajar en los mejores restaurantes de nuestra tierra y del

extranjero. Creador de un restaurante de prestigio, que gracias a sus tesón y trabajo ha logrado mantener a un elevado nivel y en el que, a pesar de sus 81 años, sigue a diario al pie del cañón. En lo personal, lo considero como un hombre fiel, de pocas palabras, muy humilde y con una gran afición... la caza.

Comenzó su andadura en el comercio familiar El Estanco, en su Oiartzun natal, donde además de expenderse sellos ejercía de tasca en la que se despachaba vino y algunos platos de cocina. Con 17 años entró en el famoso restaurante donostiarra Azaldegui, donde su dueño, un cocinero de máxima reputación en nuestro país, cultivado en Francia, fue su primer gran maestro, con él trabajó cinco años.

Tras un paso por Pamplona se fue a Inglaterra, donde trabajó en las cocinas de más prestigio, entre ellas, las del Hilton. Allí, a base de meter horas y horas, se especializó en repostería y, sobre todo, en platos de caza, su gran pasión y un producto con el que se recrea cocinando, pues la cocina cinegética se ha convertido en su gran especialidad. Una escala en el vizcaíno Muñatones dio paso a la creación, junto a su socio y amigo Luis Irizar, del Gurutze Berri, en Oiartzun, que poco tiempo después pasaría a regentar en solitario. Gurutze Berri (con Casa Nicolasa) se convirtió en el primer restaurante gipuzkoano en obtener una estrella en la Guía Michelin

Fue uno de los Magníficos que crearon la Nueva Cocina Vasca. Al cumplir los 65, el Gremio de Hostelería le galardonó con una *'makhilla'* y, en 2017, sus alumnos y compañeros de trabajo del Gurutze Berri le rindieron un entrañable homenaje en el restaurante del Hotel Atalaia, en Irún, que dirige otra figura de la cocina vasca actual como es Inaxio Muguruza.

Continuidad y creación en José Juan Castillo. José Juan Castillo fue uno de los cocineros gipuzkoanos que, desde el primer momento, se unió al movimiento de la Nueva Cocina Vasca y contribuyó a engrandecerla desde los fogones del Hotel Castillo en Olaberria y Casa Nicolasa de San Sebastian.

Su vocación culinaria viene marcada por un hombre trabajador, con visión de futuro, su padre José, finalizado su trabajo en los fogones, se sentaba delante de su escritorio y, a mano, redactaba las fórmulas que hicieron posible la edición de recetarios que tuvieron una gran acogida, sobre todo por las amas de casa: *Manual de cocina económica vasca* o *Recetas económicas de pescados, y sus aprovechamientos* o se metió en la cocina de las sociedades populares para redactar *Recetas de 200 cocineros de sociedades vascas*.

Con un jersey negro y una camisa blanca (remedando el alzacuellos sacerdotal) visitó decenas de caseríos y, pacientemente, recopiló las fórmulas ancestrales que guardaban en su memoria las amonas que hubieran cumplido setenta años, que le recibían con los brazos abiertos pues se creían que se trataba de un cura, con las que dió a luz a *Recetas de cocina de abuelas vascas*, en dos tomos, un trabajo de gran importancia etnográfica.

Todo esto lo mamó José Juan en su época juvenil, a la sombra de su padre. Una vez jubilado este, se hizo cargo del Hotel Castillo, donde poco a poco fue introduciendo platos de nueva creación, hasta que tuvo la gran valentía de hacerse con las riendas de la reputada Casa Nicolasa, en la que ejerció veinticinco años, hasta el 22 de octubre de 2014, día en que se jubiló. Toda una vida vivida para satisfacer el paladar de sus clientes.

Fiel hijo de las enseñanzas de su padre, editó el libro *La esencia de la cocina vasca* en el que recogió las mejores recetas de su progenitor. Coincidiendo con el centenario de la fundación de Casa Nicolasa, *Ondojan.com* y la editorial Zum publicaron *Las recetas fáciles de José Juan Castillo*, en el que cien cocineros amigos recrearon otras tantas recetas de este genial *sukaldari*.

Ramón Roteta, el cocinero escultor. Ramón y yo tenemos en común la suerte de haber nacido en la bella, tranquila y artística localidad de Hondarribia, paradisíaco lugar que, gracias a los mandatarios que se han sucedido desde mediados del siglo pasado, ha crecido a un ritmo

sosegado, salpicada de jardines y zonas verdes, sin atisbos de chime-neas y sus nocivos humos.

Conocí a un Ramón con pantalón corto, hijo de pescador, que a la hora de sumarse a la tripulación como “txalupa mutil”, prefirió tentar la suerte, escanciando sidra, con su tío Serafín, que a la sazón regentaba la sidrería “Kupela”, de la que eran clientes asiduos dos escultores excepcionales: Basterretxea y Oteiza, que a mi modo de ver influyeron en el devenir del que empezaba a hacer sus pinitos en hostelería.

Tras perderle la pista durante varios años, me lo encontré triunfante en el “Amparo” de Madrid, donde maravillaba a la clientela con sus creaciones, en las que trataba de ensalzar el producto, limitando al máximo las florituras.

Luego adquirió la preciosa mansión Ahinara en su ciudad natal, en la que consolidó su fama y pasó a formar parte del grupo de creadores de la Nueva cocina Vasca, donde dio rienda suelta a su capacidad creadora, convirtiéndose en escultor.

Ramón, según me contó un día, una vez terminado el servicio del mediodía, montaba en su txipironera, pero no para pescar, sino para buscar en calas y pedregales los cantos rodados que luego, de manera simplista, pero con un gran sentido artístico, se convierten gracias a la sierra, en sugerentes esculturas.

Ya jubilado, Ramón Roteta se ha convertido, gracias a sus programas televisivos, en un gran divulgador de la cocina tradicional vasca.

“Tatus” Fombellida, la elegancia en el comedor. «María Jesús Fombellida Cortázar, “Tatus” para cuantos la conocimos, ha representado para mí la elegancia en la sala del restaurante, el espejo en el que deberían fijarse las personas que se encargan del servicio en el País Vasco: discreta en el vestir, sonriente y simpática en la acogida, con grandes conocimientos de cocina, sabía, como pocos, aconsejar al cliente dubitativo; experta en vinos, no en balde su padre Antonio y su madre M^a Angeles poseían, en el Panier Fleuri, una bodega catalogada por los expertos como de las mejores de nuestro País.

Guardaba, dentro de la cordialidad, las distancias con los comensales, de hablar quedo y reposado, para no romper el ambiente cálido y entrañable de su siempre impecable y bien vestido comedor. De vez en cuando, ya que conocía a la perfección los entresijos de la cocina, terminaba algún plato en la mesa, como las becasas al armagnac que era unos de los platos estrella.

Otro eran los entremeses, que en los buenos tiempos llegaban a servir más de cuarenta distintos. “Pero eso ha cambiado mucho, Juanjo, ahora hemos tenido que bajar a dos docenas, porque la gente ya no come como antes”, solía decirme.

“Tatus” cursó estudios de gerencia y servicios en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, siendo en aquel momento la única mujer que lo hacía. Estudios que más tarde amplió en la Escuela de Lausanne. A finales de la década de los 60 se incorporó al negocio de sus padres en Rentería. Debido a los altercados, de carácter político, que se sucedían con mucha frecuencia en esta villa, que alteraban el normal funcionamiento del restaurante, trasladó su negocio a San Sebastián, donde, en el año 2002, por motivos de salud, puso fin a su carrera profesional.

Fue una de las creadoras de la Nueva Cocina Vasca. Impartió numerosos cursos sobre servicios y enología. Tuve el gran honor de compartir con ella el premio “Mahasti Jaun”, que nos otorgó la DO Txakoli de Getaria. En sus ratos de ocio, pudo practicar su afición favorita: el cine, siendo autora de varios cortos y largometrajes. En la actualidad disfruta de su jubilación y viajando».

Genaro Pildain, el rey del bacalo. «He sido un gran amigo de Genaro Pildain y creo que nos entendíamos muy bien, teníamos un gran feeling. Vi su gran sufrimiento cuando se murió una hija suya en un gravísimo accidente en la autopista de Bilbao-Behobia a causa de la niebla. Era un hombre que ha sufrido mucho y que ha sido un gran cocinero.

Un cocinero al que le he llamado públicamente en mis escritos «El Rey del Bacalao», porque, efectivamente, Genaro, siendo un gran cocinero de cocina tradicional, bordó las preparaciones de bacalao. Su restaurante, el Guria, lo he conocido en tres situaciones. En la situación actual en la Gran Vía Don Diego López de Haro y, anteriormente, en dos ubicaciones de la parte vieja de Bilbao.

Tuvo, digamos, la desgracia, porque en aquel momento fue una desgracia, de sufrir la inundación de sus locales completamente. Hasta el punto de arruinarlo todo. Sobre todo su magnífica bodega, que quedó bajo el agua y tuvo que pasar una revisión para ver si podía recuperarse alguno de aquellos vinos.

Genaro fue siempre un profesional que acudía allá donde le pedían algo, sobre todo a los concursos en calidad de jurado. Siempre iba y no solamente daba allí su nota sino que ayudaba a los organizadores de alguna forma. Igual les regalaba bacalao, que les llevaba una copa para que diesen un premio más. Hemos sido muchas veces miembros de jurado, normalmente de concursos de bacalao. Fue un hombre al que yo quería muchísimo y también a su señora.

Atxen Jiménez, la reina de las verduras. «En Navarra, el restaurante con el que más relación he tenido y sigo teniendo es el de Atxen Jiménez, el Tubal, en la localidad navarra de Tafalla. Atxen es una gran cocinera con la que he contado mucho cuando yo organizaba festejos gastronómicos en el Hotel Londres de San Sebastián. Para animar un poco gastronómicamente hablando el comedor, traía cocinas de distintos sitios y para representar a Navarra, invitaba a Atxen.

La cocina de Atxen Jiménez es tan animada como ella misma, porque ella no para. Es inquieta, se mueve, cuando termina el servicio coge la guitarra y se pone a tocar entre los comensales, ya digo, es una persona muy extravertida, y ese espíritu para las relaciones sociales lo pone en práctica con sus verduras. Así como te he dicho que Genaro Pildain es el rey del bacalao, a Atxen Jiménez la coronaría como la reina de

las verduras, pues ella sabe manejar como pocos las borrajas, que las ha sublimado. Unas verduras de tan poco sabor pero tan fino, que con su arte culinario ha sabido sublimar y hacer con ellas unos platos sensacionales.

Lo mismo que digo de las borrajas, igual hace con todas las verduras, y no digamos del conjunto de ellas, es decir, una buena menestra o unas excelentes pochas. Luego hay otros platos que también los borda, como el patorrillo o el cordero al chilindrón. Atxen es una gran cocinera que ha tenido la suerte de tener a su hijo Nicolás Ramírez, que ha sabido coger la marcha del restaurante, por lo que yo creo que el futuro del Tubal está bastante asegurado».

Magisterio y señorío de Pedro Subijana. «Con Pedro Subijana, de quien destaco su gran magisterio y señorío, pues es un cocinero que sabe enseñar y sabe estar ante el cliente, hemos coincidido en algún concurso de quesos además de convivir durante un viaje a Argentina. Subijana es un gran maestro. De todos los cocineros que han figurado y han pasado por la televisión, para mí es, quizás, el que más capacidad tiene de enseñar y que la gente comprenda lo que enseña. Es un gran cocinero que sabe expresarse y decir muy bien los pasos necesarios para hacer la cocina.

Subijana es, además, un creador que no solamente se recrea haciendo nuevas preparaciones y combinaciones, sino que persigue agradar en la forma de presentar los platos. Una de las cosas que más me llamó la atención fueron unas entradas que presentó en cajas parecidas a las de bombones, pero nada tenían que ver con ellos, pues eran una especie de pequeños pinchos salados exquisitos, mientras que los postres dulces los sirvió con aspecto de embutidos.

Como estas podría decirte otras mil elaboraciones en las que su cocina entra por los ojos. La última fue cocer unas *antxoas* crudas

poniéndoles encima un saco de sal de Añana ardiente durante tres minutos, en una mesa de servicio delante del comensal. Espectacular.

Aparte de todo esto, Pedro es un hombre afable en el que puedes confiar completamente; y que tiene atenciones. Recuerdo que cuando publiqué *2.000 refranes para comer*, al poco me llamó para comprarme cincuenta ejemplares porque le había gustado tanto el libro que lo dio ese año como regalo de reyes para sus empleados».

Martín Berasategui, la tenacidad del gran campeón. «Mucha amistad tengo con Martín Berasategui. Martín es para mí un gran campeón. Es un hombre al que he conocido cuando todavía estaba trabajando a las órdenes de sus tíos en el Bodegón Alejandro. Desde entonces, cuando todavía no era nadie, ya demostraba qué quería ser y que quería alcanzar lo que ha alcanzado: ser el mejor cocinero del mundo.

En los momentos en que le empecé a tratar, el Bodegón Alejandro era, como el propio nombre dice, un bodegón. Estaba en un sótano de la parte vieja de San Sebastián y para acceder a él había que bajar por unas escaleras. Martín se construyó, o le hizo hacer a sus tíos, debajo de las escaleras, un habitáculo en el que él podía tener una cama para dormir entre el tiempo de terminar el servicio del mediodía, entre las cuatro o las cinco de la tarde, hasta las siete que comenzaba el de noche.

Esto lo hacía porque Martín todos los días madrugaba mucho, pues se levantaba sobre las tres de la mañana y se subía en una moto de pequeña cilindrada, creo que era una Gucci, con la que se iba para estar a las seis en punto en Biarritz, en el Mesón Mandion, que era una pastelería famosa, para aprender repostería; cuando terminó de aprender el oficio de la pastelería se fue a Ustaritz para aprender el de charcutería, y también a las seis de la mañana. Estaba allí tres o cuatro

horas para aprender, luego volvía a San Sebastián y se hacía cargo del servicio en el Bodegón Alejandro.

Martín Berasategui ha sido siempre un hombre con una tenacidad y unas ganas increíbles, impresionantes de triunfar. Un hombre que ha sabido dominarse también a sí mismo bastante. Y digo bastante porque es un carácter muy temperamental y salta fácilmente. Él no ha podido soportar que en la clasificación de la revista inglesa *The Restaurant* con los cien mejores restaurantes de cada año a su restaurante se le haya relegado a puestos no destacados; y ha preferido saltar para decir “no, que con mi nombre no se juega y no me pongáis para nada en vuestras listas”.

Es un hombre, como digo, temperamental que dice las cosas a la cara; pero también que sabe lo que quiere y hace lo necesario para conseguirlo. Martín es un hombre honesto, muy honesto; muy creativo y con un gran corazón; que cuando las cosas le salen mal no va a meterse la cabeza detrás del ala para decir aquí no pasa nada. Él mismo saldrá y dará la cara y dirá “perdón, me he equivocado, este plato no está bien”.

Esto lo digo con conocimiento de causa porque en una ocasión, en que la Academia Vasca de Gastronomía fue a comer a su casa de Lasarte, nos dijo que nos iba a dar una primicia. Una sardina que era una novedad y quería que gustase. La probamos y era incomedible. Es decir, se pasó de sal o le puso dos veces sal, o algo así, el caso es que estaba tan tremendamente salado aquello que no se podía comer. Él se dio cuenta y nos dijo “no coman ustedes esto, perdón, me he equivocado y les invito a cenar, y por favor, quédense, quédense, porque van a probar el plato verdaderamente como es”. Algunos académicos nos quedamos y probamos aquella sardina que, ahora sí, estaba sensacional».

Juan Mari Arzak, la sabiduría. «A Juan Mari, con el que he coincidido en cientos de eventos, de concursos y viajes, hay que encuadrarlo en la Nueva Cocina Vasca como uno de los miembros más destacados del movimiento. Coincidió con Juan Mari en que yo iba para arquitecto y él para aparejador; y mucho antes de que él comenzara a cocinar, yo ya había comido en su casa del Alto de Miracruz.

He visto en Juan Mari a una persona muy preparada, lo que supone tener unos estudios superiores y una cultura activada. Juan Mari es un hombre culto que conoce las cosas, los productos y que sabe expresarse. Es un hombre muy creativo, con una intuición sobre cómo pueden encajar los ingredientes dentro del plato y se lanza en ese camino a probar cosas. A base de investigar. Él ha sido eso: un creador, un investigador que ha logrado platos singulares, recuerdo uno con un envoltorio de lechuga que era una delicia. Nunca hubiese pensado que de una lechuga fuese a salir un plato así.

Aparte de la cocina, considero a Juan Mari un hombre muy diplomático, que sabe nadar y guardar la ropa, que ha sabido estar bien con todo el mundo, que sabe decir las cosas que a la gente le gusta oír y que ha triunfado por su forma de ser. Arzak no ha sido una persona agresiva, sino complaciente. Por su habilidad diplomática, ha sabido jugar muy bien con los medios de comunicación; tratarlos muy bien, llevarlos a su casa, explicarles las cosas de la cocina en vivo y eso los medios lo agradecen. Estar en la cumbre depende de la manera de ser y Arzak se ha mostrado muy amable, muy afable y muy buena persona ante los medios de comunicación.

La sabiduría de la familia Arzak se ha puesto también de manifiesto en el momento de la transición, por edad, del negocio. Ha sido un “es y no es” el encontrarnos en la cocina tanto con el padre como su hija sin que la categoría del negocio haya perdido un ápice».

José Ramón Aguiriano en el Dos Hermanas. «El restaurante de Vitoria del que tengo un mayor recuerdo es uno que ya desapareció, el Dos Hermanas, que lo tenían precisamente dos hermanas y luego lo cogió el hijo de una de ellas, José Ramón Aguiriano, quien hoy día está trabajando en las denominaciones de origen del queso Idiazábal. José Ramón fue un hombre muy dinámico, aunque él no cocinaba, sino que lo hacían su tía y su madre, pero atendía las mesas y lo hacía con mucha maña, sabiendo agradar.

Conocí el Dos Hermanas en uno de los muchos viajes que hice a Vitoria con Busca Isusi. José Ramón fue, posiblemente, el que influyó en la cocina, donde hizo cosas tan simples, pero que luego se convirtieron en platos obligados, económicos y baratos como las pencas rellenas de jamón y también salseadas; las clásicas patatas a la riojana, que las bordaba, las verduras de temporada... Tengo en mi memoria unas lechuzuelas, lecheritas también las llaman, de las que dicen que cuando las comes te metes colesterol en sangre directamente, pero bendito sea ese colesterol como José Ramón lo preparaba».

Verduras en las Bardenas Reales y en Murchante con José Aguado.

«Otro virtuoso de las verduras y que empezó como en las sociedades populares, es decir, como cocinero aficionado, pues su profesión era la de vender ropa interior femenina por las tiendas de textil, es José Aguado, quien de vez en cuando hacía sus pinitos en la cocina. Le conocí en la sociedad Goxoki en Hondarribia, donde nos reuníamos los jueves a cenar y siempre se venía acompañado de una caja de cogollos, de espárragos, de alcachofas... verduras con las que siempre nos preparaba unos platos exquisitos.

Me lo encontré años más tarde regentando un restaurante en las Bardenas Reales de Navarra, donde solamente servía verduras y era un placer comer todos aquellos manjares vegetales. Sobre todo, yo recuerdo las cebollas confitadas, porque jamás las había comido de ese

modo, esto es, cocidas en aceite y regadas con cerveza, poniéndoles un poco de azúcar, quedaban tiernas y con un sabor a cebolla magnífico.

Las alcachofas, cocidas o fritas, con un poco de jamón; la borraja, la achicoria... De ahí pasó al restaurante de las Bodegas Príncipe de Viana (Murchante, Navarra) donde, con más medios, sigue haciendo una cocina basada en las verduras de temporada, procedentes siempre de Tudela, aunque ya ha incluido algún plato más en la carta.

El año pasado abrió su hijo, que también se llama José Aguado, y a quien también conocen como el Topero, igual que a su padre, porque su abuelo se dedicaba a cazar topos, el restaurante Topero, en Tudela. En el que también se dedica a las verduras, pero con más creatividad que su padre. El hijo elabora platos más novedosos que no se acostumbraban a tomarse como verduras y tiene una carta cambiante por estaciones, porque algo importante que este hombre quiere dejar bien claro es que en cada estación hay unas verduras sensacionales con las que puede elaborarse un menú completo».

5.7. Platos que me han llamado la atención

«Los novedosos menús y todo en general de Andoni Luis Adúriz, pero sobre todo las piedras comestibles y esas esencias vegetales que sirve en una jarrita. Los Huevos Rossini y las gibelurdiñas del Etxeberri. El txitxarro al horno del chiringuito de la playa de Getaria. Las alubias y todos sus sacramentos de El Frontón de Tolosa. Los turrones de Koldo Lasa. Las patatas a la riojana del Tubal. Los platos de verduras en preparaciones muy novedosas de El Topero. El foiegras a la manzana de El Relais de la Poste en Magescq, Francia. Los maganos o chipirones encebollados de Zacarías en Santander. El cuello de cordero que hace mi amigo Luis Carcedo, del restaurante Casa Ojeda en Burgos, donde se toman el trabajo de deshuesar los cuellos, porque esta carne es extremadamente jugosa.

En el Bulli he estado en dos ocasiones y me han llamado la atención las espumas y unos explosivos bocados de sepia que tenían limón inyectado, y al mascarlos te explotaba en la boca. Me parecen estupendas las mariscadas del Hogar del Pescador de Villajoyosa, en Alicante. El cocido de El Charolés en San Lorenzo de El Escorial, que lo sirven con una ensalada de pimpinelas pues evita las flatulencias. Los menús elegantes e innovadores de Paco Roncero en la Terraza del Casino de Madrid.

En Fornels, Menorca, el arroz con marisco del Cranc Pelut; la frescura de todos los peces del Es Port, que dispone de dos barcas por lo que todo el pescado que sirven es recién cogido; las calderetas de Es Cranc y las pizzas del Sa Proa, que es una pequeña pizzería donde he comido las mejores de mi vida, y eso que también he estado en Italia. En cocina clásica vasca, los platos de los dos restaurantes más importantes que hay para mí: el Zuberoa y el Etxeberri.

Para comer alubias hay que ir a Albístur, en el territorio de Guipúzcoa, pero, desde que existe el Restaurante Frontón de Tolosa, que regenta Roberto Ruiz, la antigua capital guipuzcoana se ha convertido en el mejor sitio para degustar estas legumbres. Roberto me parece un hombre muy auténtico, muy voluntarioso; también muy colaborador y que cada vez que se le solicita su presencia en algún acto él acude. Ha investigado mucho acerca de esta legumbre e incluso escribió un libro estupendo sobre la alubia roja.

Para una buena merluza en salsa verde perfecta estaba el Juanito Kojua de San Sebastián; los medallones de merluza en el Penalty de Ondarroa. El mejor bacalao al club ranero es el del Andra Mari de Galdakano. El Inazio, de Tudela, era el comedor seguro para degustar las mejores verduras, le llamaban el Pitxorradicas: “Se sientan aquí y comerán lo que yo diga”, era la frase con que te recibía siempre su propietario.

El restaurante Aranzadi en Amasa era otro templo del buen comer. A este restaurante se accedía pasando por una cuadra donde rumiaban los animales, entrada que más tarde Sanidad prohibiría. Allí he comido las mejores matanzas o txarribodas. Guardo muy buen recuerdo del lenguado a la menuière y del pato a la naranja. También de un cóctel que llamaban ‘tximitxurri’. Llevaba zumo de naranja y coïntreau, era muy fresquito y aquello entraba como Dios, por lo que te agarrabas unas buenas melopeas. Entre los desaparecidos, recuerdo a la Joxepa de Santisteban, que bordaba el salmón del Bidasoa».

5.8. Zuberoa y Etxeberri, mis dos restaurantes favoritos

dos restaurantes favoritos de Juan José Lapitz, como el maestro ha proclamado previamente en varios lugares de esta biografía, son el Zuberoa y el Etxeberri. Vamos a conocer ahora los motivos por que el emblemático gastrónomo vasco argumenta esta selección:

Zuberoa. «Encuentro el Zuberoa como uno de los mejores restaurantes, en cuanto a comodidad de aparcamiento, ubicación en un caserío con solera en pleno campo, la acogida y personalidad de la familia Arbelaitz, los confortables comedores y su terraza veraniega.

Y ya, entrando en cocina, a mí no me importa estar comiendo a lo largo de dos o tres visitas la misma cosa, si esa cosa es muy buena. El foiegras con caldo de garbanzos que hace Hilario me lo comería todas las veces que fuese, y su puré de patatas es difícil encontrártelo en otro sitio. En Zuberoa es una guarnición que se sirve con platos clásicos, como los morros, o en los platos de guisos. Suelen poner directamente un cuenco de puré al lado del plato, porque ya saben que todo el mundo le va a pedir repetir.

Tiene una anécdota este puré, pues lo sacó de la receta original de Jöel Robuchon. Fueron los dos hermanos, Hilario y Eusebio, a París exclusivamente a ver cómo era el plato y a hablar con el genial cocinero francés para aprender cómo lo hacía. Encargaron, por supuesto, mesa y se fueron a París; pero por uno de estos contratiempos de los que suelen ocurrir, el tren llegó con retraso y se presentaron en el restaurante un poco más tarde de la una del mediodía.

Robuchon entonces, a pesar de que tenían mesa reservada, les dijo que la cocina ya estaba cerrada y no les sirvió. Lejos de molestarse, Hilario y Eusebio a la siguiente que tuvieron ocasión de volver a París y reservar allí de nuevo, ya pudieron aprender cómo hacía Robuchon su célebre puré de patatas.

Me quedo sorprendido de que en las guías gastronómicas Zuberoa, o el mismo Etxeberri, no figuren con una mayor puntuación. En cierta ocasión, lo comenté con Rafael Ansón, a quien le pregunté “¿Cómo es que en la Guía Repsol no se le tiene más atención al Zuberoa?” Y me contestó que “es sólo porque no renueva sus platos y en estas guías se valora mucho la creatividad, la novedad, etc.”.

Ante esto yo digo que, si lo que estás haciendo es bueno, ¿por qué cambiar? ¿Por qué el cocinero que ha creado unos platos excelentes y se recrea en ellos no puede aspirar a la máxima puntuación?»

Etxeberri. «El restaurante Etxeberri es para mí el mejor restaurante de Guipuzcoa en cocina tradicional y clásica; y diciendo esto ya determinamos exactamente un estilo culinario. Por otra parte, como decía antes, es el mejor ejemplo de lo que ha sido la evolución de los restaurantes en Guipuzcoa y todo el País Vasco. Con la buena mano de Isabel Zubizarreta en la cocina más la buena gestión de su hermano José Manuel, y junto con la tercera hermana, Inés, hicieron que el restaurante fuese ganando clientes, que ya empezasen a servirse banquetes y que, de tener un pequeño comedorcito, pasasen a tener

ya un gran salón comedor; que hiciesen un hotel, que al hacer el hotel ampliasen los comedores donde hoy día pueden darse hasta tres bodas al mismo tiempo.

En Etxeberri han mantenido siempre la base. Es decir, lo que hacían al principio lo siguen haciendo hoy. Luego se han basado en la cocina clásica, platos señeros como los huevos Rossini, que no se los salta un torero, porque es una gloria cómo los cocinan, lo mismo un ossobuco, que una becada, que es la reina de su carta de caza. Entrando en el capítulo de la caza (palomas, liebres, corzos...) y de las setas son unos grandes cocineros en productos del país y, sobre todo, especialistas en tener los platos de temporada.

Las setas gibelurdiñas, que son las russulas, al horno que hacen en Etxeberri, pues son una maravilla, lo mismo que digo de los hongos puedo decir de las sisas amarillas y de los mismos rovellones, y cualquiera de las setas en su temporada. Aquí tienen cada producto en su momento. Cuando salen las primeras *buskantzas* o los primeros mondejos, es decir, en el momento de la matanza del ovino, tienen esas piezas de charcutería que son muy típicas de esta región.

Las *buskantzas* se hacen con sangre de oveja y los mondejos con los interiores de la oveja, que no se traban con sangre sino con huevo. Los fritos variados son otra de sus especialidades. Son tan finos y delicados que permiten tomar otro plato detrás. En Etxeberri se une la buena cocina tradicional casera con los productos de primera categoría del país; y con una cocina clásica también de primera categoría, lo que es difícil encontrar.

En Euskadi, Etxeberri es un punto de referencia inigualable. Luego está el trato de las personas y la estupenda relación calidad precio, que también el bolsillo cuenta en estas cuestiones y nunca te llevas un susto en este sitio.

5.9. Las sociedades populares y la cocina vasca

El maestro Lapitz nos adentra ahora en el “santa sanctorum” de los cocineros aficionados que, en el País Vasco, lo son todos, incluso los profesionales, en el sentido de que aquí todo el mundo se entrega en cuerpo y alma a una profunda afición culinaria. El culto a la cocina rendido en la pertenencia a una sociedad popular, preside toda la vida de numerosos vascos y —desde la revisión de sus estatutos— vascas.

«Las sociedades populares tienen una gran importancia en la gastronomía del País Vasco. Las considero un poco el caldo de cultivo para cocineros aficionados. El hecho de pertenecer a una sociedad popular supone que, muchas veces, en casa, se preparen platos para llevar allí y también que en los propios hogares se hable de cocina: “hoy he hecho yo mejor plato que el amigo”, es decir, se crea en torno a esta institución culinaria que es la sociedad popular un ambiente muy propicio para hacer nuestra cocina, catalogada con todo merecimiento como una de las mejores del mundo.

Las sociedades populares fomentan un sano pique entre cocineros, que nos ha llevado a un afán de superación culinaria entre los socios por hacer el mejor plato, por inventar nuevas recetas o por mejorar las que ya hay. Estos cocineros aficionados se esfuerzan durante largas horas en su elaboración con la sola finalidad de asombrar, de contentar el paladar de la cuadrilla, que ante esa cazuela se erigen en severos críticos gastronómicos.

Algunos cocineros aficionados como Luis Elorza, de Gaztelubide, escribieron recetarios de los platos que se hacían en estas sociedades. Elorza, en concreto, escribió *Cocinar para los amigos*; y el cocinero profesional José Castillo les dedicó *Recetas de 200 cocineros de sociedades vascas*, que fue uno de sus muchos libros que le edité en la imprenta Ondarribi.

Castillo se fue por las sociedades populares vascas recogiendo todas sus recetas, lo que tiene mucho mérito. No sólo por tratarse estos platos de alto valor culinario, sino porque los cocineros aficionados guardan con gran recelo sus recetas y trucos. Después, con sus grandes conocimientos en el arte culinario, Castillo estipulaba cantidades y tiempos de elaboración para cada una, pues la mayoría de estos buenos cocineros aficionados calculaban a ojímetro.

Yo he pertenecido a sociedad toda mi vida y he practicado. En Hondarribia teníamos una cuadrilla de seis u ocho personas que todos los jueves íbamos a cenar a la sociedad. Según cuentan, la primera sociedad popular guipuzcoana en incorporar una cocina fue Kainoietan, en San Sebastián, que abrió el 31 de diciembre de 1899, justamente con el inicio del siglo. Esta sociedad todavía sigue existiendo, se encuentra en la parte vieja donostiarra y se dice de ella que fue la pionera.

Origen de las sociedades populares. «Las sociedades populares nacieron como centros de reunión de amigos en los que, al principio, se bebía vino acompañado de una pequeña provisión o vianda llevada por cada uno de los propios socios. Estas sociedades populares fueron como una derivación gastronómica de las asociaciones artesanales o gremiales, a las que se le añadió una cocina. En el siglo XIX ya había en el país uniones gremiales, como la Unión Artesana, que actualmente continúa como sociedad.

Estos espacios lúdicos eran un poco la escapatoria para las gentes que, una vez acababan su jornada de trabajo, en vez de irse a casa se reunían en estos centros a charlar de sus cuitas laborales, de las cosas de la carpintería, de la ferretería... en fin, de las distintas cuestiones que le afectaban en el día a día de su trabajo. Había bastantes uniones gremiales en el País Vasco.

Este movimiento de las sociedades populares está muy arraigado en nuestro país. Mi padre hizo una sociedad, yo mismo pertenezco a una sociedad, mis hijos y también mis nietos, veinteañeros, ya pertenecen a sociedades populares. En Hondarribia, donde somos 17.000 habitantes, hay una veintena de sociedades populares. Hace unos veinte años realicé un trabajo de investigación en el que llegué a censar unas ochocientas sociedades sólo en Guipuzcoa».

Sólo para hombres. Numerosas sociedades populares tienen reservado su derecho de admisión sólo para los hombres. El controvertido episodio de la revisión de sus férreos estatutos en este sentido, nos permite descubrir el auténtico talante liberal, moderno y tolerante de Juan José Lapitz quien, como buen etimólogo que va directo a la raíz del código, es hombre de muy profundas, conservadoras y tradicionales convicciones.

«En las sociedades populares sólo podían entrar los hombres. A finales del siglo pasado, un poco por el movimiento feminista tan grande que hubo en todo el mundo, la mayoría permitió el acceso restringido a las mujeres, es decir, limitado a un horario. Las mujeres pueden ir a partir de la una y permanecer en la sociedad hasta las cuatro de la tarde; y por la noche, pueden ir a partir de las ocho de la tarde y estar hasta las once.

Esto se hacía así porque muchos señores iban allí a jugar a las cartas y no querían que ellas les interrumpiesen el juego.

A pesar de haberse producido la transigencia estatutaria de permitirles entrar a ciertas horas, el caso es que todavía no se las deja entrar a la cocina. Es decir, que las mujeres no cocinan en las sociedades en Guipúzcoa, territorio de donde es originario el movimiento asociativo de las sociedades populares; porque en Vizcaya lo que se imponen son los txokos, parecidos a la sociedad aunque algo más elitistas, por

esta cultura inglesa que hay en Bilbao que ha trascendido también a los txokos bilbaínos.

Curiosamente, se produjo una verdadera revolución en muchas sociedades populares nada más plantearse el debate de la entrada de las mujeres. Hasta el punto de que se revisaron estatutos, se convocaron reuniones y asambleas para que la gente votase. Se pidió el voto secreto, pues nadie quería que se supiese qué maridos se oponían a dejar pasar a las mujeres y así evitar comentarios del tipo “oye, que tu marido ha votado en contra de que entréis a la sociedad”.

En Goxoki, la sociedad que fundó mi padre en 1942, a la que yo he pertenecido hasta que han derribado el edificio para hacer uno nuevo, por lo que, en este momento, estamos sin local, también hubo una asamblea para decidir si se las dejaba entrar o no a las mujeres. En la reunión donde se trató este tema, a la que asistía como secretario, yo mismo zanjé el debate remitiendo a lo que decían nuestros estatutos.

Y en los estatutos de nuestra sociedad se decía muy claramente que podían entrar, y no sólo entrar, sino incluso ser socios, todas las personas mayores de 18 años. Entonces, ¿para qué discutir si las dejábamos entrar o no? Cuando los estatutos decían que podían entrar y asociarse todas las personas, y las mujeres también lo son.

Lo que sucede es que en el momento de redactar los estatutos a nadie se le ocurrió especificar ‘sólo hombres’, porque se daba por supuesto se refería solamente a los hombres; pero como las mujeres también son personas, pues tienen derecho no sólo a entrar a la sociedad y consumir, sino también a disfrutar de los mismos derechos que cualquier otro socio masculino. Y polémica zanjada en mi sociedad.

Aquel maremágnum de polémicas fue diluyéndose poco a poco y las mujeres pudieron entrar. La restricción se lleva a cabo de una forma

tan estricta que, en Donosti, en la víspera del día de San Sebastián, cuando el Ayuntamiento entrega el Tambor de Oro, que hay una cena a la que se invita a la persona distinguida con este reconocimiento, no se la deja entrar si recae en una mujer, porque suele hacerse en la sociedad Gaztelubide.

De hecho, cuando le concedieron el Tambor de Oro a Mercedes Milá, la sociedad Gaztelubide no le permitió la entrada y la cena hubo de celebrarse en otro lugar. La misma situación se repitió dos o tres años más tarde cuando le otorgaron el Tambor de Oro a Gabriel Celaya y el poeta quiso ir con su compañera, Amparitu Gastón, a la que tampoco se le permitió entrar. Este impedimento total a que las mujeres entren en las sociedades populares ha sido una cosa muy estricta que se tiene muy a gala dentro de las mismas sociedades».

Funcionamiento. Las sociedades populares se organizan en un sistema ideal que está basado en la confianza mutua entre los asociados. Pensando en fomentar el espíritu de convivencia a través de la gastronomía y, de paso, en los forasteros que lean este libro, el maestro explica el funcionamiento interno de este fenómeno asociativo sin parangón, pues se basa en la confianza mutua e igualdad real de todos los seres humanos.

«En estas sociedades los socios pagan una cuota mínima de mantenimiento al mes. También puede que un alquiler, en caso de que la sociedad no sea la dueña del local. Por ese precio, los socios tienen a su disposición una cocina con sus fuegos en perfecto funcionamiento, servicios, taquillas, una despensa con productos elementales, etc. Los socios pueden llevar la comida elaborada o elaborarla allí mismo en la cocina de la sociedad; también pueden llevar amigos y familiares, siendo ellos los responsables de estos.

En las sociedades populares todos estos servicios están tarifados: alimentos, tiempo de uso de la cocina, servilletas, vasos, manteles... cada socio hace su propia cuenta de los gastos que ha realizado, cosas que ha usado, etc., después mete el dinero en un sobre y lo deposita en un cajero. Nadie lo supervisa. Cada uno hace la cuenta a su libre albedrío según lo que haya utilizado. Finalmente se divide esa cuenta entre el número de comensales y eso es lo que salen a pagar. Hay confianza entre los socios. Nadie desconfía de otro socio.

El tesorero, cada poco tiempo, revisa las facturas y compara los ingresos con las existencias. Las diferencias que aparecen se ponen en un tablón: "tal día ha faltado tal cosa", y los socios cuando hacen memoria, depositan el gasto que habían olvidado incluir en su día. Es curioso que lo que más se olvida son los puros, porque como son una cosa de última hora, pues a casi todo el mundo se le pasa apuntarlos.

Una cosa muy importante dentro de las sociedades populares es la igualdad. De puertas adentro de una sociedad desaparecen los cargos, los honores y todas las puñetas estas que rigen la vida, es decir, y esto lo he visto y lo he vivido, un alcalde puede estar cocinando y sentado a la mesa el barrendero del pueblo; y otro día, al contrario. En las sociedades no hay categorías sociales diferentes, todo el mundo es igual con independencia de su profesión, todo el mundo es un socio más. Todos iguales.

Las sociedades fueron prohibidas por Franco, por considerarse reuniones ilícitas. Tuvieron que reinventarse entonces como sociedades deportivas y cada una hubo de justificarse realizando alguna actividad deportiva para poder seguir reuniéndose. Las sociedades también son motores de las actividades que se hacen en el pueblo, no se limitan solo a meterse a cocinar, sino que participan también en cabalgatas de reyes, el Olentzero, competiciones montañeras, de playa...

Las sociedades populares se involucran mucho en la sociedad, hay charangas, organizan clases de cocina, presentaciones de libros, de cocineros... hoy día no se concibe una sociedad guipuzcoana sin sociedades populares. Hay algunas en Álava, alguna en Navarra y en Iparralde son prácticamente desconocidas».

5.10. Las sidrerías

Todos los inviernos, a mediados de enero, da comienzo la temporada del ¡txotx! en el territorio sidrero de Guipúzcoa. El pueblo acude en masa a las sidrerías a degustar el zumo fermentado de manzana, el cual se estará dispensando en las kupelas, más o menos, hasta el mes de abril, y a partir de entonces, embotellada, que también tiene su punto si se sabe escanciar para obtenerle la *tximparta*.

«La sidrería es, sobre todo en Guipuzcoa, una institución multiseccular, es decir, prácticamente, en todos los caseríos, había un *tolare*, que es el lugar donde se prensaba y trituraba la manzana que se recogía de los propios árboles que tenía cada caserío. Esta recogida se hacía a finales de septiembre-octubre, es decir, en pleno otoño, y la manzana, normalmente, manzana reineta; aquí, en Guipúzcoa, la más conocida es la errezil sagarra, o manzana de Regil, que se mezcla con otras que son más dulces, pero la principal, como digo, es la manzana reineta.

En la recogida de la manzana se ha tenido bastante poco cuidado en el País Vasco hasta hace pocos años, pues se cogían las que estaban caídas en el suelo y se mezclaban con las que se recogían del árbol. Curiosamente, para recolectar la manzana del suelo hay un artilugio con un gancho que se llama *kirikoketa*, con el que van pinchándose los frutos y así uno no tiene que agacharse y hacer un trabajo superior para recogerlas.

Recogidas estas manzanas se llevan al lagar y allí se machacan. En principio, con mazos de madera, es decir, con unos palos terminados en una especie de maza. Esta es una operación parecida al pisado de las uvas. La persona encargada de ir va partiendo las manzanas se coloca encima de ellas y va aplastándolas con este palo. A continuación, ese triturado se pasa al torno, donde hay como una especie de tuerca, la *ardatza*, que se va apretando, se va prensando y va saliendo la sidra por los costados.

Este zumo se recoge con un embudo. Este es el mosto de sidra que aquí llamamos *zizarra*. Este mosto de manzana se tiene en cubas, para que fermente, desde octubre hasta enero, en que se empieza a beber la sidra directamente de las cubas. Este proceso, totalmente natural, ha venido haciéndose hasta hace unas décadas en, prácticamente, casi todos los caseríos de Guipuzcoa. Esta sidra luego se consumía bien directamente de la kupela o barrica y, posteriormente, ya embotellada.

En el mes de enero se hacía el espiche, es decir, en la barrica había un agujero taponado con sebo, donde se introducía la espicha, que es un palito delgado, que permite salir un reguero de sidra directamente de la kupela, que pasa a una jarra y de ahí se sirve a los vasos o, incluso, directamente a estos. Estas sidrerías tienen mucha fama. Recuerdo que en Hondarribia las había en todos los caseríos del municipio y también dentro del mismo pueblo.

La sidra se traía al pueblo desde caseríos de distintas procedencias, para que los aficionados pudieran tomarse sus tragos sin tener que salir del núcleo urbano, al igual que se hace hoy con el txikiteo de vinos. Esto ha evolucionado de unos años a esta parte y hoy las sidrerías se han convertido en unos centros de reunión. Vamos a decir así como restaurantes, donde normalmente se va a tomar la sidra con un menú a precio fijo, desde enero a abril, que ya empieza la fase del embotellado de la sidra.

En fechas próximas a San Sebastián, es decir, hacia el 20 de enero, unas y otras sidrerías van abriendo y marcando sus precios del año. Sobre una cifra que oscila alrededor de los 30 €, quien accede a ellas tiene derecho a comerse una tortilla de bacalao, luego bacalao frito con pimientos o en salsa y chuleta asada, el postre clásico es siempre queso, nueces y membrillo, más toda la sidra que sea capaz de almacenar su estómago, eso no se mide.

A la voz de ¡txotx! que da el dueño de la sidrería, la gente se acerca a la kupela cuantas veces quiera, llena su vaso de sidra y se lo bebe. En sus orígenes, en las sidrerías el consumo se hacía de pie, no había sillas ni mesas, en todo caso, un banco corrido; la gente comía directamente de la cazuela o de la fuente donde les han servido las viandas. En muchos casos este modelo ha ido cambiando y ahora ya son más como restaurantes. Las sidrerías tienen un gran arraigo y repercurten, digamos por competencia, negativamente en los restaurantes, pues en la época de sidrerías son muchas más las personas que optan por visitar estas que aquellos».

5.11. Los txakolines

Algo similar, sin que podamos decir que sea igual, son los txakolines de Vizcaya. Con menos producción de manzana y más de uvas, en Vizcaya proliferaron también bastante este tipo de txakolines que, una vez habían producido su vino y lo tenían metidos en las barricas, se abrían al público para que fuese a tomar el *txakoli* y alguna cosa sólida, es decir, algo que normalmente llevaban de sus casas. Conforme fue avanzando el tiempo, los *txakolines* daban también algo para picar y acompañar así la bebida.

5.12. Vinos, licores y destilados vasco-navarros.

Después de conocer las tradicionales sidrerías y txakolines, Juanjo nos propone hacer un atractivo plan de turismo enológico por los estuendos vinos, licores y destilados que se elaboran en Euskalherria desde muy antiguo, como el *txakoli* guipuzcoano, alavés y vizcaíno; los grandes tintos de la Rioja Alavesa, los rosados navarros y el vino de Irouléguy; sin olvidarse del pacharán y los diferentes tipos de Armagnac.

«Antes de ponernos a hablar de los vinos que se elaboran en Euskalherria, me gustaría empezar por diferenciarlos. Es decir, tendríamos que hablar por separado de tres tipos de vinos: el *txakoli* como el tipo clásico de vino blanco, aun cuando también lo hay tinto, o sea, el *txakoli gorri*, aunque, normalmente, el que más se vende y produce es el blanco. Hablar del vino de la Rioja Alavesa, que entra ya dentro de los grandes vinos de la DO Rioja, del Rosado de Navarra, que por la variedad de garnacha que se cultiva allí se hacen unos rosados de muy buena calidad, y también tintos; punto y aparte merece el vino que se elabora en Iparralde, en la localidad bajonavarra de Irouléguy, que cuenta con D.O. en Francia, y cuyas características se asemejan al *txakoli*.

El txakoli. Centrémonos en el *txakoli*, como vino más representativo del País Vasco; y que es, según el *Diccionario* todavía, ese “Vino ligero algo agrio que se hace en el País Vasco, en Cantabria y en Chile”. Gracias a Dios ha cambiado completamente ese concepto, ya que hoy día se elaboran unos *txakolies* muy agradables al paladar, nada ácidos, con una graduación suficiente que puede superar los 12º y son especialmente agradables para consumirlos, sobre todo, con pescados y mariscos.

El *txakoli* en Guipuzcoa, Vizcaya y Álava cuenta cada uno de ellos con su propia DO. En Guipuzcoa es el Txakoli de Getaria; el Txakoli de Vizcaya, que está preferentemente centrado en Bakio, y el Txakoli Alavés, que se elabora principalmente en la zona de Amurrio. El primero de todos ellos en obtener la DO fue el guipuzcoano, es decir, el *txakoli* de Getaria.

El *txakoli* está hecho con uvas, fundamentalmente, de las variedades *Ondarribi Zuri* y *Ondarribi beltza*. Se trata de dos tipos de uvas que, como su propio nombre indica, eran propias de la zona de Hondarribia que fue, antaño, una de las más importantes del País Vasco para su cultivo, por la protección que le brinda el monte Jaizkibel frente a los vientos del norte y por la orientación al sur de todas los viñedos que existían. Las uvas de Hondarribia o las cepas de Hondarribia dieron nombre a las que todavía siguen siendo las cepas mayoritarias en toda Euskadi.

El proceso de elaboración del *txakoli* es el mismo de los vinos blancos. Las uvas de *txakoli* prácticamente, por la orografía del terreno, crecen en viñedos que están colocados cara al mar; es un terreno muy abrupto, por lo que cabe poco la mecanización y se realizan todas las labores, tanto las de viticultura como las de vinificación, a mano. La cosecha, el prensado, etc., todo se hace manualmente.

Hasta bien poco, la crianza tenía lugar en cubas de madera de roble americano o roble *limousine* francés... Se han usado también cubas hechas, algunas, con maderas muy curiosas, como una que pude ver que era de madera de cerezo porque, según su dueño, Pedro Chueca, que fue uno de los paladines de la evolución del *txakoli*, le daba un sabor más agradable a este vino.

La del *txakoli* fue una producción artesanal hasta la llegada de las cisternas de acero inoxidable y el mecanizado de este proceso. El *txakoli*

puede compararse, tranquilamente, incluso superar, a los buenos vinos jóvenes, con una agradable acidez y un poco de chispa, pues luce una pequeñísima aguja que se agudiza si se sirve un poco desde la altura. Puedo asegurar que, para mí, quizá el mejor aperitivo del mundo sea un *txakoli* de Getaria con unas anchoas en aceite de oliva virgen extra y un bonito conservado así también. Este es un *hamaiketako* fabuloso».

El vino de la Rioja Alavesa. «Se conoce como Rioja Alavesa la zona sur del territorio de Araba en Euskadi, que comprende una serie de poblaciones de la Cuadrilla de Laguardia y anejos, que tiene como centro principal de comercialización la citada localidad. Sus viñedos están situados en laderas orientadas al sur, protegidos de los vientos dominantes del noroeste —fríos y húmedos— por la sierra de Cantabria.

Las tierras arcilloso-calcáreas son las idóneas para cultivar las cepas tempranillo y viura, con las que se elaboran respectivamente los vinos tintos y blancos. El proceso de vinificación en esta región hay que datarlo en el siglo I de nuestra era, con la llegada de los romanos. Fue tomando arraigo en los siglos siguientes, ya que los vecinos del lugar se fueron adaptando a la cultura de los invasores.

Un salto cuantitativo y cualitativo se produce a partir del siglo IX, con la fundación de un importante número de monasterios, que plantaron viñedos en sus terrenos y enseñaron su cultivo a los agricultores.

Propia de la Rioja Alavesa es la vinificación por maceración carbónica de los tintos que, al parecer, data de tiempos pretéritos y, modernamente, se ha extendido a otros territorios vinícolas nacionales. Consiste, en esencia, en introducir en el tanque de fermentación los racimos enteros, que caen al fondo formando una capa de mosto que, al cabo de unos días, empieza a fermentar y hace que las uvas exploten;

luego se prensa y la fermentación alcohólica y la maloláctica tienen lugar de forma simultánea.

Esto produce lo que se conoce como vino de cosechero, joven o del año, con un intenso color a cereza picota, una sensación potente y limpia en nariz y rico en aromas florales. En boca son sabrosos y con mucho cuerpo. Los vinos tintos que oferta la Rioja alavesa son los jóvenes, crianza, reserva y gran reserva, según el tiempo que han estado en barrica y en botella.

Suponen el 30% de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Las principales bodegas adscritas forman una asociación llamada ABRA, siglas de Asociación de Bodegas de la Rioja Alavesa, que se fundó en 1990».

Los rosados navarros. «Sobre los vinos rosados de Navarra me gustaría explicar por qué nos gustan tanto y tienen tanta fama. El motivo es porque están hechos con uva garnacha, que le da un colorido y un sabor especiales. La uva garnacha es una uva negra, por lo que hay que estar muy pendiente, una vez se ha prensado, de retirar a tiempo los hollejos.

En un momento determinado de la fermentación, cuando mismo empieza a burbujear, deben retirarse todos. Se le llamaba por eso el vino del café. En la actualidad este proceso se controla mediante máquinas, pero antes el enólogo tenía que estar bien atento a oír el burbujeo de la fermentación, para hacer a tiempo esta operación de limpieza y obtener así un rosado bueno.

En Navarra se hacen unos rosados con mucha fuerza y mucho cuerpo. Luis Bettónica, escritor famoso de gastronomía, solía decir que el rosado era un vino célibe porque no casaba con ningún otro producto, ni con el pescado, ni con la carne, ni con los fiambres, etc. Yo soy de la opinión contraria. Un buen rosado, con cuerpo y sabor, en épocas de

calor, encaja perfectamente con cualquiera de estas viandas, ya sean carnes, pescados y, sobre todo, fiambres».

El vino de Irouléguay. «Irouléguay es una pequeña población de la Baja Navarra francesa, una diminuta comunidad que se encuentra a mitad de camino entre Saint Jean Pied de Port (Donibane Garazi) y Saint Etienne de Baigorri. La ubicación geográfica de este valle, orientado hacia el poniente, hace que estas tierras reciban una gran insolación, por lo que la zona goza de un clima cálido.

Los monjes benedictinos que vinieron a la Abadía de Roncesvalles plantaron viñas aquí hace unos quinientos años, siendo quienes introdujeron el cultivo en la zona. Estos viñedos han seguido cultivándose y en 1954 se creó la cooperativa vinícola de Irouléguay, porque Irouléguay es un centro de recepción de todas las viñas que había alrededor.

El topónimo ha dado nombre a todos los viñedos que se extienden por el Valle del Nive (Errobi), que comprende las nueve villas siguientes: Anhau, Ascarat, Bidarray, Irouléguay, Ispoure, Jaxu, Ossés, Saint Etienne de Baigorri y Saint Martin d'Arossa. Tal fama tuvo el vino de Irouleguy que posee incluso su propia DO en Francia, la cual se encuentra circunscrita a las nueve villas enumeradas anteriormente.

Los de Irouléguay son unos viñedos abrigados, aunque reciben todos los vientos dominantes de esta zona, norte y noroeste; a causa, precisamente, de este clima, la maduración de la uva no es óptima, pero sí suficiente. Son vinos algo ácidos por su falta de maduración. Se producen rosados, blancos y tintos; para mi gusto prefiero el rosado, porque se adapta mejor a mi paladar.

Últimamente, han ido introduciéndose otras variedades en su elaboración, porque en principio sólo se empleaban *tannat* (bordelesa) y *cabernet franc* (*acheria*). La producción vinícola también es reducida,

porque el terreno destinado a los viñedos es pequeño. Estos vinos, que pueden alcanzar los 12º, se consumen normalmente como vinos del año. Frescos, ligeros y de poco cuerpo, se venden muy bien para los turistas. Curiosamente, a este vino se le llamaba *xakoli* con x y sin la t, lo cual nos indica que tiene una relación evidente con los que se van haciendo en la zona sur de Euskadi, Hegoalde, incluso con los de Cantabria y Burgos, que han querido competir con el *txakoli* vasco».

El pacharán navarro. «El pacharán es un licor obtenido por un aguardiente anisado con bayas de endrino (*Prunus spinosa*), conocido en Navarra desde hace siglos pero que, desde mitad del pasado, ha adquirido una gran popularidad. Dicen los historiadores que ya se elaboraba este licor en la Edad Media, habiéndolo tomado en el siglo XV la reina Blanca de Navarra, no para animar una sobremesa, sino por sus propiedades medicinales.

Su nombre es de etimología vasca, ya que a la endrina en euskera se le llama “basaran”, contracción de baso / monte y aran / ciruela. Estas ciruelas de monte son una bayas con hueso, de pequeño tamaño (2-3 cms de diámetro), de color azul oscuro, cubiertas como de un polvillo blanco, de sabor acre, aun cuando están maduras, producidas por arbustos, los endrinos o arañones, que crecen silvestres, o incluso se utilizan para delimitar campos, ya que las largas púas que poseen sus ramas, dificulta el atravesarlos.

El pacharán cuenta con una Indicación Geográfica Protegida en Navarra, que ampara las muchas empresas que hay ubicadas en esta comunidad foral y vela por la pureza del producto y su manipulación. Para que pueda ostentar el nombre de “Pacharán Navarro”, deberá emplearse endrinas de buena calidad, sin manchas, ni impurezas, bien lavadas. Se echará un mínimo de 125 g y un máximo de 300 g de bayas por cada litro de pacharán obtenido.

El alcohol empleado en su elaboración será de origen agrícola, con una graduación mínima de 96°. Se autoriza la utilización, como aromatizantes, de anís verde, matalahúva o anís estrellado. La maceración puede durar aproximadamente los tres meses. El resultado es un líquido de tonalidades rosa-azuladas, tanto más rosa cuanto más joven sea y más oscuro cuanto más añejo, de sabor con un deje anisado y con una graduación que oscila entre los 25 y 30 grados.

Para mi propio consumo he elaborado pacharán a base de endrinas recogidas por mí en los campos de Bidania que, una vez lavadas, las ponía en una botella hasta ocupar un tercio de su capacidad, rellenaba la botella con un alcohol anisado que se vendía en el comercio y, normalmente, le añadía unos granos de café, menos en una ocasión que le puse, por recomendación, un puñado de garbanzos, según una costumbre que me dijeron que era de Tierra Estella, pero que a mi paladar nada nuevo aportaron.

En cuanto el líquido empezaba a tomar un bonito color rosáceo, no esperaba a más para catarlo. Sobre las propiedades del pacharán he leído que, además de ser un buen fortificante del estómago, gracias a la endrina, es diurético, torna la orina en color violeta, alivia los achaques de la vejez y previene de la disfunción eréctil. Si los navarros hacen una acertada publicidad de esta faceta sanitaria del pacharán, acaban con el negocio de la viagra».

Los diferentes Armagnacs. «En gastronomía entendemos por Armagnac un aguardiente que se consigue por la destilación en alambique de un vino obtenido de uvas blancas que se cultivan en los departamentos de Gers, Las Landes y Lot-Garone. Aun cuando no se elabora en Iparralde, el Armagnac es un aguardiente muy ligado a la cultura vasca por parte de cocineros y gastrónomos.

Téngase presente que Auch, que es uno de los principales centros de comercialización de este producto, se llamaba, en el siglo VIII, Iriberry, palabra que en euskera quiere decir pueblo nuevo; y que la botella en forma de pera en que se envasa recibe, todavía hoy, el nombre de “bouteille basquaise”. Posiblemente, por esa razón y porque hace muchos años, en el claustro de la Catedral de Condom, en una noche memorable y un acto solemne, me nombraron mosquetero de la Orden Mosqueteros de Armagnac, siento, desde entonces, pasión por esta bebida.

Cuando antaño frecuentaba la zona, la mayoría de sus elaboradores eran pequeños productores que no podían costearse modernos alambiques. Cada comunidad o grupo de destiladores tenía entonces uno que era trasladado en una carreta de bodega en bodega, según un orden preestablecido. En la actualidad, se han instalado grandes firmas aun cuando todavía subsisten pequeñas y entrañables bodegas.

El sistema de obtención del Armagnac es sencillo. Con las uvas una vez recolectadas, despalilladas y limpias se obtiene un mosto que se deja fermentar en barricas. El vino así obtenido se echa en la panza del alambique, que se calienta hasta que entra en ebullición. El vapor creado (el alcohol se evapora antes que el agua) va subiendo hasta donde el cuello se tuerce y se enrolla en un serpentín por el que circula agua fría, que hace que el vapor se licue y se recoja en una barrica exterior.

El sistema de armagnagues requiere un solo paso por el alambique, mientras que el utilizado en Cognac ese primer aguardiente obtenido se vuelve a pasar por el aparato destilador. Este destilado que se recoge tiene una graduación superior a los 40° autorizados por la legislación vigente, por lo que es necesario rebajarlo con agua destilada. Luego se guarda en cubas de roble, que le darán ese clásico color tostado.

Hay tres tipos de armagnac: el Bas Armagnac, considerado el de mejor calidad; el Tenareze, más recio y que soporta muy bien el envejecimiento, y el tercero de ellos que es el Haut Armagnac. Algunas cosechas excepcionales son vendidas como “millesimés” figurando en las etiquetas su año de elaboración. Se comercializa también un armagnac blanco, de corta estancia en barrica o que esta ha transcurrido en toneles muy viejos que apenas lo colorean.

Los franceses, que son muy pícaros a la hora de vender sus productos, dicen que la mejor manera de apreciar un armagnac es sirviéndolo en una copa de culo ancho y, como si de una dama se tratara, calentarla con la mano derecha por la parte de atrás, acariciar suavemente la parte delantera y cubrirla con la mano para que se acumulen los vapores, percibir estos poco a poco y soñar con una escena de caza o de amor. Así cualquier producto puede encender nuestras pasiones».

5.12. Euskal Herria, una despensa privilegiada

El maestro de Juan José Lapitz, el eminente gastrónomo euskaldun José María Busca Isusi, figura recurrente en la memoria de nuestro biografiado, a la que vuelve una y otra vez en agradecido recuerdo, afirmaba que los residentes en el País Vasco tenían una gran suerte por poder vivir en un lugar gastronómicamente privilegiado, pues disponían en proximidad de las mejores viandas del mundo.

«Busca decía que “si pones un compás y trazas una circunferencia de doscientos kilómetros de radio, con el centro en Irún, ahí quedan comprendidos los mejores productos: el foiegras, los vinos de Burdeos y de La Rioja, las ostras de Arcachon, todo el pescado y marisco del Cantábrico, incluidas las angulas, las verduras de Navarra, la caza de los Pirineos, las setas en toda la zona montañosa de Guipúzcoa y Vizcaya, las trufas del Perigord, el Cognac y el Armagnac”.

Teniendo en cuenta las necesidades alimentarias de la gran población que reside actualmente en el País Vasco, hay que traer productos de otras partes contando con las facilidades de transporte que permiten una verdadera globalización en todos los aspectos, también en el alimentario. No podemos decir, por ello, que todo cuanto se consume en nuestro territorio sea genuinamente vasco. Aun así, existen muchos productos agroalimentarios excepcionales que dan renombre a nuestra cocina.

El pescado es el ingrediente que más ha influido en el prestigio de la cocina vasca. Lo ha hecho por la calidad y cercanía de nuestro mar, por las artes de pesca que se emplean en el País Vasco. También prestigia mucho nuestra gastronomía la proximidad que hay con la huerta, con el monte para las setas y bastante menos la caza, pues cada vez escasea más, aunque todavía caen palomas en el Pirineo».

El foie gras, una perla gastronómica. «Pocos, que lo hayan saboreado, me contradirán cuando afirmo que el hígado de ocas y patos cebados es uno de los productos mejores de la gastronomía mundial que, con sólo darle vuelta y vuelta sobre la plancha o conservado al baño maría, es una delicia para el paladar. El principal país productor de esta perla gastronómica, que conocemos como foie gras, es Francia, aun cuando los he comido muy aceptables en mis viajes a Hungría. Antes, el foie gras se traía del país vecino pero desde hace años hay granjas aquí, por ejemplo en Navarra.

Las Landas, Bearn e Iparralde son regiones donde prolifera la cría y cebado de estas aves en grandes granjas o a nivel doméstico. Su método de cría está cuestionado por la clase política y algunas personas que consideran una brutalidad forzarlas a comer hasta el punto de producirles una hipertrofia de hígado. Ignoran muchos de los que así opinan que esta hipertrofia se debe a una capacidad genética de las propias aves.

Al ser migratorias y tener que hacer grandes recorridos sin alimentarse, con el consiguiente consumo de energía, las ocas antes de emprender el largo viaje se *autoceban*, produciéndose ellas mismas la hipertrofia. Un detalle que ya conoció, primero, la civilización egipcia y luego la romana, que las empapuzaba con higos maduros.

El proceso actual de engorde de patos y ocas comienza por la incubación, que dura veintiocho días. De ella nace una media de ocho polluelos de unos 120 g de peso. A los 18 días, cada pollo alcanza el kilo y cuando cumplen dos meses, ya rondan los cinco kilos. Esto es manteniéndoles con una alimentación normal a base de hierba, porque dos ocas son capaces de comer tanta hierba a diario como una oveja.

Cuando llega el momento de cebarlas, tres veces al día, el granjero les hace ingurgitar, mediante un embudo que introduce por la boca del ave, entre 600 y 800 g de maíz cocido en agua con un poco de sal y de grasa. La sal es para facilitar la digestión y la grasa para que los granos se deslicen mejor en su tránsito hacia el estómago.

Durante este período, que puede durar cuatro o cinco semanas, las ocas permanecen en un reposo absoluto. Encerradas incluso en pequeñas jaulas, cuando se trata de una crianza doméstica.

Al finalizar el ciclo de cebado cada oca puede pesar 10 kg con un hígado que oscilará entre los 700-900g. Se cuenta como caso extraordinario un hígado que pesó dos kilos. Sacrificado el animal, se le extrae cuidadosamente el hígado. Este se compone de dos grandes lóbulos. Estos se limpia bien y, con sumo cuidado, se le retiran unas venas sanguinolentas que alberga en su interior. Llegado este momento tiene dos destinos: su consumo en fresco, para el que existen decenas de recetas, además del clásico foiegras a las uvas; o su conservación en latas o botaes de cristal.

En mi casa lo he preparado con éxito de la manera siguiente: he cortado el hígado en trozos grandes, procurando llenar algunos frascos con un solo pedazo. Otros tarros los he llenado con trozos más pequeños de hígado, que he apelmazado bien, para que no quede aire en el interior, los he rociado con un poco de Armagnac y salpimentado. He sellado con el cierre hermético y puesto al baño maría durante 75 minutos. Así se conserva durante muchos meses fuera del frigorífico».

Legumbres y verduras. «Dicen, y no les falta razón a quienes así se expresan, que Navarra es la huerta de la Comunidad Autónoma Vasca. Pero eso no quiere decir que no haya verduras en los tres territorios autónomos. Sí podemos decir que, prácticamente, no se cultivan legumbres para su consumo en seco, salvo las conocidísimas alubias negras de Tolosa, las rojas de Gernika y las pintas caparronas alavesas.

Por nuestro clima, no cultivamos garbanzos, lentejas, ni gramíneas como el arroz; y ha decaído mucho, sobre todo en los territorios norteños, el cultivo del trigo, que ha traído consigo la casi desaparición de las “babatxikis”. Unas habas secas pequeñas que se plantaban en filas entre las mieses, para que el viento no la tumbara y constituyeron, antes de la llegada de las alubias, el alimento básico de la población rural.

Volvamos a las verduras. El año 2004, la Asociación de Hostelería de Hondarribia, publicó un libro, en el que tuve el honor de participar, titulado *Huerta y gastronomía en Hondarribia*, en el que se recogen, fechas de siembra y recogida, métodos de cultivo y aplicaciones gastronómicas de una treintena larga de productos hortícolas diferentes.

Hay que decir que mi ciudad goza de un micro clima privilegiado para las labores hortícolas. Apenas hiela porque la proximidad del mar dulcifica las temperaturas, sus terrenos están orientados al sur y protegidos de los vientos dominantes del nornoroeste por la gran mole

del Jaizkibel, y la pluviometría es suficiente; en general, hay huertas bien orientadas y, salvo en lugares altos, en los que imperan las noche frías, se obtienen buenas cosechas.

Hay unos cuantos productos que, por su calidad, han adquirido nombre propio. Uno de los frutos hortícolas más apreciados es el tomate, que en esta tierra ha debido de tener categoría ancestral, ya que figura hasta en el cancionero: “...Txakoli gorri de Bakio y los tomates de Deusto...”.

Desaparecidas hoy las bilbaínas huertas del barrio de Deusto, los tomates que gozan de renombre son los de Zarautz, Hondarribia e Ibarra; de esta misma localidad son muy apreciadas las guindillas que aquí llamamos “piperras”, así como son muy reconocidos los pimientos de Gernika.

Los guisantes lágrima de Igueldo compiten en calidad con los zarautzarras u *hondarribitarras*. Hace algún tiempo me llegaron noticias de la creación de una Cofradía del Puerro en Llodio, lo cual indica que los allí cultivados son de categoría. La vizcaína Zalla se ha hecho famosa por sus cebollas rojas, con las que se elaboran las morcillas de las Encartaciones y los invernales nabitos de Navarniz son guarnición ideal para guisar sordas o becasas.

Busca Isusi decía que las mejores berzas eran las de la Llanada alavesa, una vez que hubieran sufrido alguna helada que deja sus hojas, finas y tiernas. El recetario de Bardají nos deja recetas como las berenjenas al estilo de Eibar, lo que nos hace suponer que abundaban en las huertas aledañas. De resonancia nacional son las patatas de Alava.

Para completar esta lista, basta que nos demos una vuelta por los importantes mercados, pues son los que marcan los precios, de Gernika (los lunes), Azpeitia (los martes), Ordizia (los miércoles) y Tolosa

(los sábados) para ver las magníficas exposiciones de lechugas, escarolas, coliflores, zanahorias, vainas, etc., que nos hablan de una huerta rica, pero que no cubre todas nuestras necesidades y, como decimos, hemos de mirar a la Ribera navarra para proveernos de espárragos, alcachofas, cardos, borrajas etc.».

Los grandes pescados y mariscos vascos. El de los pescados y mariscos es, quizá, el capítulo más importante de la cocina vasca. Lo es tanto, que muchos han llegado a confundir la cocina vasca exclusivamente con la cocina de sus pescados y mariscos pues, posiblemente, sean los platos con ellos preparados los que más prestigio nos han dado, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Los pescados y mariscos, como digo, suponen una parte muy importante de la cocina vasca, pero que no se limita a eso solo, porque la cocina nuestra es más amplia: tiene carnes, tiene setas, tiene caza, tiene unas legumbres y unas verduras extraordinarias en la parte de Euskalherria que es Navarra; por tanto, no podemos reducirla solamente a la cocina del pescado, aunque sí haya que decir, claramente, que la despensa marina es de una importancia capital para la cocina vasca.

Me gustaría, antes de desgranar los pescados y mariscos que hay en nuestras costas, hacer un poco de hincapié en la razón por la que estos pescados, que se pescan también en otros mares, aquí en nuestro mar cantábrico resultan mejores. Lo atribuiría, a la riqueza biológica de nuestro mar cantábrico, a las artes artesanales de pesca que se utilizan en nuestros puertos, a la inmediatez que hay entre la captura de la pesca y su puesta a la venta en el mercado y, finalmente, al talento y maestría de quienes los preparan en los fogones o sobre las brasas.

Aunque haría falta un libro entero para describir detalladamente estos cuatro conceptos, voy a tratar de resumirlos en un epígrafe, tal como me lo solicita el autor de esta obra, mi amigo Fernando Sánchez.

a) El Mar Cantábrico. El Cantábrico es un mar vivo y bravío, abundante en grandes fosas y oquedades donde los peces pueden vivir, alimentarse, crecer y, al mismo tiempo, cobijarse y protegerse. Este mar es punto de confluencia de diversas corrientes, como la del Golfo, que empuja hasta el fondo del Golfo de Bizkaia los leptocéfalos o larvas de la anguila, lo que propicia que hasta él lleguen diversas especies, como atunes, anchoas, sardinas, caballas o jureles en sus ciclos migratorios.

También desembocan en él numerosos ríos, que forman radas y bahías abrigadas de fondos arenosos, donde son felices los pescados planos, como los lenguados, rodaballos, platijas, etc. y en los que se entierran almejas, navajas, chirlas y berberechos, y en sus rocas se aferran, percebes, ostras o mejillones.

b) La inmediatez. Es decir, el poco tiempo transcurrido entre la pesca y su preparación culinaria. En este momento en que se están pescando antxoa, los barcos que faenan la antxoa en el cantábrico zarpan al atardecer para pescarlas en plena noche, entre las tres y las cinco de la madrugada, y para las ocho de la mañana están en puerto descargando. Esas antxoa que se compran en los primeros momentos en Hondarribia tienen apenas unas horas de mortandad, y eso hace que la antxoa dé una calidad extraordinaria. Luego, unos transportes eficaces y rapidísimos pueden poner esa mercancía fresca en muy pocas horas en la capital de España o en otras capitales.

En la mayoría de los casos, los pescadores salen a faenar al alba y están de regreso al atardecer, excepción hecha con la campaña de la anchoa. En ambos casos, el pescado llega al consumidor a las pocas horas de ser capturado, lo que es garantía de frescura. La única campaña que requiere que los barcos pasen varios días seguidos en el mar es la de los túnidos: bonitos y cimarrones.

c) Las artes de pesca. Las artes de pesca empleadas en nuestras aguas son anzuelos y redes de cerco. En el primer caso, las merluzas se sacan del agua, de una en una, debatiéndose por liberarse del garfio metálico que las sujeta, así como los salmonetes, las lubinas o los calamares que llegan vivos a los puestos de venta. Algo similar ocurre con las redes de cerco que, a diferencia de las de arrastre, no aplastan a los peces unos con otros, se pescan así anchoas, sardinas, jureles y caballas, que llegan a puerto relucientes como la plata.

El arte de la pesca es un factor muy importante a la hora de considerar la calidad de la materia prima principal de nuestra cocina marinera. Existen diferentes artes de pesca.

Redes de cerco. El cerco es un arte de pesca con red. Así es como se pescan las antxoas. Es decir, a los bancos de pescado el barco los va cercando con una red, luego cierra esa red y va subiendo el cerco poco a poco; después se van retirando con un retel las anchoas que han quedado apresadas. No hay por tanto un perjuicio de sus carnes por una maceración a causa de las magulladuras y el golpeo de unos peces contra otros.

Pesca de arrastre. Otro sistema de pesca con más envergadura comercial que gastronómica es la pesca de arrastre. Este arte lo practican barcos que salen para hacer unas campañas que pueden durar quince días o más. Dos barcos lanzan sus redes y en medio hay un copo, donde se va recogiendo todos los pescados que pillan con sus redes.

Durante la operación, esos peces se van pegando unos contra otros, por lo que, cuando suben a bordo, llegan muy golpeados, macerados, magullados sin la frescura, la tersura y la presencia que si se emplea un arte menos agresivo. A este perjuicio se suma la duración mayor de las campañas, que obliga a conservar

esos pescados en los frigoríficos del barco más de una semana antes de desembarcar en el puerto.

La pesca de anzuelo o de pintxo. Se utiliza para la merluza, que es uno de los pescados favoritos de la cocina vasca y se lleva a cabo bien con cañas, o bien con aparatos de línea que el pescador sujeta con su mano. Es una línea larga de sedal que va hasta la profundidad, pudiendo tener unas cien brazas de largo, que en su extremo final tiene montados tres o cuatro anzuelos.

En cuanto pica una merluza o dos, pues suelen pescarse de dos en dos, e incluso de tres en tres también, inmediatamente siente el tirón en su mano el pescador, o se dobla la caña, y la sube al instante, es decir, la iza con el bicho luchando a más no poder para tratar de zafarse del garfio que la está subiendo, y llega en plenitud de facultades arriba.

Hace falta ver una merluza recién pescada y compararla con otra de estas de arrastre. La merluza de anzuelo o de pincho es negra. Su lomo es prácticamente negro. Es tersa, está dura completamente, casi no se la puede coger con las manos porque hay una mucosidad y se desliza, se escapa de entre las manos. Es decir, a simple vista puede detectarse si una merluza ha sido pescada por anzuelo o por artes de arrastre.

El palangre. Hay un tercer tipo de pesca que son los palangres. Estos son líneas de hasta un kilómetro de donde penden anzuelos. Estas líneas se pueden calar a diferentes alturas gracias a unos flotadores y unos plomos que llevan en el fondo. Cada barco que utiliza este sistema lanza al mar una media docena de palangres, que dejan durante toda la noche a la deriva y al amanecer los recogen.

Ocurre que una merluza que ha picado en el anzuelo a primera hora de la noche está cinco o seis horas a merced de otros peces depredadores pero, sobre todo, de la cantidad de parásitos que existen en el mar. Esa merluza, que también es de pintxo o de anzuelo nada tiene que ver con la de línea o de caña; porque estas merluzas de palangre llegan blandas y blancuzcas, ya que el mar ha hecho que pierdan color y esa mucosidad; y pueden tener mordeduras o magulladuras de otros animales que se han cebado en la presa muerta.

d) El tratamiento culinario. Es también una faceta importantísima. La figura del asador cobra aquí especial relevancia y es un arte. Colocar un pescado sobre la parrilla y esta sobre las brasas y, al cabo de unos minutos, presentarlo en la mesa con su genuino sabor es algo reservado a pocas personas. Así se comen en los asadores las famosas sardinas de Santurce, que no necesitan más que el sustento de una rodaja de pan para llevarlas a la boca, los besugos en Orio o los rodaballos en Getaria.

Entre los platos mas emblemáticos y, según dicen, el primer guiso de cocina vasca que figuró en un restaurante de EEUU, está el bacalao a la vizcaína que, juntamente con el pil-pil es muy demandado. Original es el “txangurro a la donostiarra”, en el que las carnes del centollo desmigadas y aliñadas se hornean, gratinándolas.

Busca Isusi decía que la cocina vasca podía enorgullecerse de tener el único plato absolutamente negro, porque la trufa no es completamente negra, aclaraba, los txipirones o calamares en su tinta, que a los neófitos, por su aspecto, puede producirles una sensación de rechazo, pero que son una delicia cuando te los llevas a la boca.

En mi opinión, el más clásico es la merluza en salsa verde, y el más distintivo las kokotxas, también en salsa verde, ya que no he conocido cocina de país alguno que separe la parte gular de este pescado para

hacer con ella un plato diferente; además, la salsa verde con perejil es una creación nuestra.

Por encima de todas las clases de pescados yo pondría la merluza, de la que hay infinidad de recetas, pero quizá la más genuina del País Vasco sea la merluza en salsa verde, porque la salsa verde en el País Vasco, que se hace a base de mucho perejil, no es, como en otros sitios, una salsa verde con puré de guisantes, o con judías verdes, es decir, con un producto de color verde que le da ese color pero no ese sabor característico que sólo le da el perejil.

La merluza en salsa verde es una de las grandes recetas de nuestro país, por tanto, yo pongo la merluza a la cabeza de nuestros pescados. Seguiría con el rape, que también es muy reconocido, y cuyas colas asadas son riquísimas; también el mero, que es uno de los grandes peces que se capturan en nuestras costas, con el que se hacen excelentes platos, como la ijada, es decir la parte abierta del mero al horno es sensacional.

Posiblemente, la preparación más antigua de todas sea el popular marmitako, que es simplemente bonito con patatas, caldero que ya se guisaba a bordo añadiéndole al caldo trozos de pan, pues un trozo de pan era lo único que llevaba para comer en alta mar un tripulante de una embarcación pesquera. El pan se usaba antes de conocerse la patata, pues este tubérculo aún no había llegado a nuestros lares.

Hoy, algunos puristas de nuestra cocina tratan de que el marmitako lleve, además de patata, unos simbólicos trozos de pan para recordar sus orígenes. Sobre la cocina de este túnido habría que decir también que el bonito lo comemos hoy a la parrilla, con tomate, encebollado, como cualquier otro pescado».

Las grandes campañas de pescados que se hacen en el País Vasco.
Aclarados los motivos de la grandeza de la cocina marinera vasca,

me gustaría hablar un poco de las grandes campañas pesqueras que se hacen en el País Vasco. Podría ir diciendo cientos, porque cientos de pescados hay, pero no todos se capturan aquí. Refiriéndonos a los principales, nuestras campañas de pesca son las siguientes:

La sardina. En tiempos, fue vital para los pescadores de Hondarribia, de donde yo soy: el año en que no se pescaban sardinas era un año pobre. Actualmente ha decaído la pesca de la sardina, pero no porque falte, sino por el desprestigio social que tiene hoy este pescado, por aquello de que despide mucho olor, el consumidor la rechaza, Pero la gente se preguntará, qué pasa, que antes no echaba olor, lo que pasaba es que las cocinas de antes eran grandes, con unos fuegos altos, y absorbía gran parte del humo que echaba el pescado, las cocinas económicas de antes por tener unos fuegos muy altos absorbían mejor los humos de la fritura, hoy las cocinas son minúsculas y a nada que frías una sardina te huele a sardina hasta la ropa que tienes guardada en el armario.

La antxoa. Una de las grandes campañas, y de mucha actualidad, es la de la antxoa, también de la antxoa depende en gran parte el bienestar de nuestros pescadores, su campaña comienza en marzo y termina en junio, en la que se capturan grandes cantidades de antxoa, en cuya regulación del precio para que no queden saturados los mercados, los pescadores, a veces, tienen que hacer pequeñas vedas de uno o dos días, para que circule la mercancía y no se acumule.

Los túnidos. Otra de las grandes campañas, quizá la más importante, es la de los túnidos, el bonito y el cimarrón; por razones político-económicas el cimarrón está prohibido. Es una especie con una limitación de capturas muy grandes. Hay grandes criaderos de cimarrón en el Mediterráneo, que se encargan de

comprar todo cuanto se pesca en el cantábrico, y por tanto se puede decir que cimarrón o atún rojo no existe en el mercado.

Lo que sí existe es el bonito, *thunnus alalunga*, que se distingue del atún porque su aleta dorsal es muchísimo más larga, llegando casi hasta la cola y, normalmente, son de tamaño más pequeño que los cimarrones, y tienen la carne más blanca que el atún. Esta campaña que comienza en junio, según la climatología, puede durar hasta octubre y noviembre dando buenos rendimientos. Así que, como decía antes, también tenemos una gran cocina basada en el atún.

Arrai Txiki. Después de recordar los grandes titulares de la cocina del pescado en nuestra tierra, diré también que, sobre todo, las personas jubiladas tienen pequeñas embarcaciones con las que, a diario, salen y cogen pequeños pececillos que son verdaderas delicias que, prácticamente, están sólo a disposición de quienes vivimos en puertos de mar. Me estoy refiriendo a krabas, doncellas, fanecas, durlos... Es decir, lo que aquí, en aguas vascas, llamamos con el nombre genérico de arrai txiki, que quiere decir pez pequeño, que dan muchas satisfacciones al paladar simplemente consumidos fritos.

El besugo. No quiero dejar en el tintero la pesca del besugo, pez que ha sido importantísimo en la cocina vasca. Los besugos asados de Orio han gozado de mucha fama. El besugo, normalmente, lo comemos asado. En la parte de Guipúzcoa se asa entero y en Vizcaya abierto como un libro, aunque suele asarse indistintamente de una u otra forma.

El txitxarro. Un pez que lo considero tan bueno como el besugo es el txitxarro. Se pesca a principios de año y hay una variedad de txitxarro grande que, por sus colores amarillentos y demás,

llamamos txitxarro maricón, y hecho al horno o a la parrilla resulta excelente. Señalo a Getaria como uno de los puntos principales del mapa donde saben cocinarlo.

El verdel. El verdel o caballa, como se llama en castellano es el gran proscrito de la sociedad vasca. Es un pez que pertenece a la familia de los escómbridos, que alberga también a los atunes; por lo tanto, posee características físicas y organolépticas similares a las del atún, por lo que puede tener un tratamiento culinario similar a este. Por razones sociales, cuando en marzo-abril, llegan a puerto grandes cantidades de verdeles o caballas, no consiguen un precio rentable y se venden a uno irrisorio que, además, cuesta colocar.

Es una pena que no sepamos aprovechar suficientemente estas carnes que yo, reiteradamente, en mis artículos he dicho que se traten como si fuesen atún. En invierno, que hace frío y apetecen los marmitakos mucho más que en verano, se pueden hacer muy excelentes con la carne de la caballa. Si uno es suficientemente hábil y sabe quitarles las espinitas que tiene enmedio, esos lomitos troceados envueltos en bechamel y fritos los toman los chavales como si fueran croquetitas y no se enteran de estar comiendo pescado.

Los txipirones. El txipirón es un marisco cefalópodo que, afortunadamente, abunda cerca de nuestras playas y costas. De hábitos muy clásicos, el calamar o txipirón, como le llamamos aquí, viene a recogerse junto a las rocas para dormir y sale a las playas al alba, con las primeras luces. Esos son los momentos en que más se pescan, en el momento en que abandonan las rocas y en el momento en que vienen a refugiarse a ellas.

El sistema para pescarlos, que se llama aguarín, es muy curioso. Es un plomo que se envuelve en hilo de distintos colores, blanco y rojo, blanco y azul, he dicho estos dos colores por los piques que hay entre el Athletic de Bilbao y la Real Sociedad de San Sebastián. Los vizcaínos le ponen blanco y rojo, mientras que los guipuzcoanos le ponen blanco y azul, aunque admite todos los colores, mientras sea algo que deslumbre o llame la atención en la oscuridad al cefalópodo, que extiende sus tentáculos y se engancha en una corona de alfileres doblados, que está en la base de ese plomo donde hemos puesto los hilos de colores.

Esta es también una pesca artesanal que llega a puerto a muy pocas horas de haberse pescado, con la que hacemos los famosos txipirones en su tinta, que es una de las clásicas preparaciones del calamar. Digamos una curiosidad que quizá la gente no sabe pero que nadie se asuste: la tinta del txipiron es venenosa, pero sólo si se consume en crudo o te cae encima de una herida, pero en cuanto se cocina y pasa por el calor pierde toda su toxicidad enseguida, por lo que se puede comer tranquilamente todos los txipirones en su tinta que se quiera.

Hay también una preparación muy curiosa que es la de los Txipirones a lo Pelayo. Esta es una receta que viene de Getaria y su nombre se debe a un señor que se llamaba Pelayo y era un recaudista que, todos los días hacía el trayecto Getaria-San Sebastián para repartir toda la paquetería y demás que podía haber entre una y otra localidad. A su vuelta se encontraba siempre con que su mujer le tenía cocinados txipirones en su tinta, ya molesto un día, le dijo que a ver si se los hacía de otra forma porque ya estaba harto de comerlos así, la mujer tuvo la buena fortuna de hacerle caso y a la siguiente ocasión le preparó unos calamares troceados y encebollados, que le gustaron con una bien caramelizada cebolla, que le encantaron a su marido y desde entonces

se han quedado como calamares Pelayo y con ese nombre figura en todavía en la carta de los restaurantes.

Begi Haundi. El calamar grande, que llamamos aquí, Begi haundi, con el que se hacen la mayoría de las preparaciones, también en su tinta que está riquísimo. Luego hay otros calamares de tamaño descomunal que yo mismo he tenido ocasión de pescar y que pesan unos dos kilos, con los que se pueden hacer unos magníficos marmitakos, con una carne tersa que admite muy bien el tratamiento que se le da al atún; porque el calamar, la sepia y todos los mariscos no deben tener una gran cocción, porque si se tienen mucho tiempo en la sartén o en la cazuela se quedan correosos.

Los pulpos. Además de los txipirones se cogen pulpos. Hay una tradición en Zumaia y Getaria, que son zonas muy rocosas, de pequeñas rocas donde se cobijan muy bien, tienen alimentación, por lo que estos proliferan. En Zumaya, el Día de San Telmo, que son las fiestas, se toma, si no el mismo día o al siguiente, olagarro zopa, que quiere decir sopa de pulpo.

Estos pulpos que se cogen normalmente en primavera-verano, cuando no hay apenas lluvias, se dejan secar al aire libre, no en la terraza de casa porque hieden, sino en un sitio un poco alejado. La gente con huerta tiene una txabola, donde lo deja secando allí. Una vez que se seca este pulpo se apergamina, entonces se pone a remojo y luego se hace una sopa con él que está riquísima, a pesar de todo el mal olor que en su preparación hemos podido percibir. Es un clásico de la zona de Zumaia y Getaria.

La lapa. Es un marisco de segundo orden que va desapareciendo, con el que antes se hacía aquí una famosa sopa de lapas.

Almejas y otros mariscos. Nuestros mares no son excesivamente ricos en crustáceos y bivalvos, la mayoría de lo que aquí se vende proviene del norte, de Gran Bretaña, de Escocia, o de la zona de Huelva, Palamós... aquí, en el País Vasco, se pescan algunas quisquillas y muy esporádicamente alguna nécora. Almejas hay muchas y muy ricas, y con ellas hacemos las clásicas almejas en salsa verde y también un plato de merluza con kokotxas y almejas.

Las kokotxas. La kokotxa es la parte gular de la merluza, la que está debajo de la lengua y junto a la garganta del pez. Son dos trocitos gelatinosos y un poco carnosos de una delicadeza y una suavidad de sabor extraordinarios. La kokotxa puede comerse a la plancha, frita o, como yo creo que es la forma originaria del país, en salsa verde porque el de kokotxas en salsa verde sea quizá el plato más original y oriundo de la cocina vasca que no se repite en ningún otro lugar.

Hemos de admitir que no todo el pescado o marisco que se come aquí procede de nuestro inmediato mar. La importante flota pesquera vasca surca todos los mares y así podemos contar con el bacalao, que es un producto emblemático de nuestra cocina. A pesar de todo, no basta. Como quiera que somos un pueblo ictiófago, precisamos importar, sobre todo de los mares del norte, crustáceos como langostas, bogavantes o centollos, o de aguas sureñas, merluzas de Argentina o Namibia.

La cabaña ganadera vasca. «Vacas, ovejas y cerdos se crían en estos territorios, normalmente, a nivel doméstico. No abundan las grandes granjas, por lo que somos deficitarios tanto en carne como en productos lácteos. No obstante, la oferta de carne de vacuno en restaurantes y asadores es continua, gracias a las importaciones. Los chuletones que se asan en Berriz o en Azpeitia no son autóctonos, y raramente

serán de buey, sino, en la mayoría de los casos, de lo que llamamos “vaca vieja”, que no desmerece si ha sido bien nutrida y tratada antes de pasar por el matadero. Con carne de vacuno se hacen, sobre todo en Bizkaia, los “sukalkis”, especie de succulento ragout.

Hay numerosos rebaños de ovejas de las razas latxa y carranzana, destinadas a la cría de corderos para carne, y de leche, con la que se hace el queso Idiazabal con D.O. Las ovejas, en general, se crían en libertad en las montañas, al pie del Gorbea, Aitzgorri y Aralar, a las que suben en mayo, custodiadas por pastores que habitan en txabolas y fabrican sus quesos a diario *in situ*. Los rebaños, con los primeros fríos del otoño, retornan a sus rediles bajos de invierno. Existen también algunas granjas que, normalmente, abastecen de leche a las fábricas de queso.

El cerdo. La cría del cerdo en el País Vasco ha sido tradicional a nivel doméstico. Cada caserío criaba, según el número de sus habitantes y su poderío económico, uno o más cerdos al año, que alimentaban, sobre todo, con los restos de la comida casera (la llamada *txerrijana*), algo de forraje y grano. A partir de San Martín (11 de Noviembre) comenzaban las matanzas que se prolongaban hasta abril. Si esto lo comento en pasado es, porque cuestiones de índole sanitaria y el montaje de granjas, con el consiguiente descenso del precio de la carne de porcino, han reducido, drásticamente, la cría doméstica.

La matanza, siempre al alba, era un acontecimiento social, que reunía a los vecinos para ayudar en las distintas tareas; y una vez puesto el cerdo a orear, desayunaban comiéndose el hígado frito, antes de que el veterinario hubiera dado el visto bueno, ya que en ese órgano no se aloja la triquina. Luego venía la elaboración de las morcillas, para dar paso a lo que los vizcaínos llaman “txarriboda”, una alubiada con berza, morcilla y despojos de la res abatida.

En la elaboración de morcillas hay una verdadera riqueza en nuestro País, aun cuando la mayoría se hacen agregando, a la sangre y grasa del gorrino, cebolla y puerro; hay quien les pone también carne de papada, arroz y hasta calabaza, aromatizándolas con orégano, perejil, canela o incluso anís. Se celebran decenas de concursos de morcilla en toda Euskadi.

El derivado estrella del cerdo es la *txistorra*, especialidad navarra que se ha extendido por toda Euskalherria, incluida Iparralde, donde se consume sobre todo en pinchos, como entrante de las comidas o acompañada por dos huevos fritos. El día de Santo Tomás es el señalado para comer, casi por obligación, esta riquísima longaniza roja delgada».

Vivencias gastronómicas

El niño de comer melindroso que pasó a Francia «casi en pañales» será el adulto sobre cuyos hombros va a recaer la organización de todo el asociacionismo gastronómico vasco a uno y otro lado del Bidasoa. El pequeño a quien su abuela inicia en la bucólica Bidania en las artes agrícolas y micológicas, se convertirá unos años después en el gran ecologista de la cultura gastronómica vasca y de su ancestral tradición culinaria.

El hijo de Periko, el Secretario de la Cofradía de Pescadores de Hondarribia, a quien su padre enseña el nomenclátor marino, al Lapitz lexicógrafo que lidera el proyecto del gran diccionario enciclopédico vasco de la gastronomía. Entre este niño y el hombre que hará tantas cosas por su pueblo, tiene lugar una serie de anécdotas y vivencias que Juan José Lapitz va a narrarnos con su característico sentido del humor.

«Las primera anécdotas se refieren sobre todo a mi padre, que era una persona, como te digo, que me enseñaba mucho, es decir, me regaló un diccionario; el tenía también otro diccionario de peces al que le añadía los nombres de las especies que conocía de Fuenterrabía. Fue un hombre muy preocupado por hablar bien y expresarse bien, pero también por el comer.

Esta primera circunstancia familiar me permitió siempre tener acceso a los productos buenos, porque le regalaban a mi padre el foie-gras, el cognac francés, el champán... y así pude conocer bastante de la gastronomía. Estas vivencias que voy a contarte quiero que también sirvan, como te decía al principio de estas memorias, un poco, de

testimonio para que conozcan mis nietos las cosas en que andaba su abuelo».

01. Botella de Fundador rellena de Martell

A mi padre le gustaba hacerme catas a ciegas de vino tinto, blanco, rosado... Yo le decía a mi padre que así como yo no sabía distinguir un champán francés de un cava, que en cuanto me ponían delante de la nariz un Cognac Martell o un Hennessys, podía distinguirlos perfectamente de un Fundador o un Soberano sin necesidad de llevarlo a la boca.

Yo andaba por entonces de estudiante en Madrid, mientras que mi madre se había ido a Argentina porque tenía problemas de salud, por lo que estábamos viviendo mi padre y yo solos. A la vuelta de una de mis estancias madrileñas, donde estaba estudiando Arquitectura, después de comer o cenar en un bar de Fuenterrabía, que se llamaba La Hermandad, solíamos tomar en casa un cafecito y una copita.

Mi padre, después de comer, me lleva a casa. Prepara un café y me saca una botella de Fundador. Tomo el café, me llevo la copa a la boca y, antes de echar el trago, miro la botella, le miro a mi padre y le digo: “aita, me estás engañando, esto no es Fundador, esto es Martell”. Y me dijo: “ahora sí te creo”. Porque hasta entonces no me creía cuando le decía que tenía muy buen paladar para el cognac, aunque reconociera que lo tenía muy malo para el champán.

Ese era mi padre. Ver, efectivamente, si yo estaba diciendo verdad y hacerme conocer exactamente los productos. Lo mismo que las cincuenta veces que me ha hecho, y yo le he hecho también a mis hijos, con los ojos cerrados, tratar de distinguir un vino blanco de un rosado y de un tinto.

02. Azcoitia, el primer restaurante

La primera vez que estuve en un restaurante fue de niño. Un día que acompañé a mis tías a conocer a otra tía que era monja en Azcoitia, después me llevaron a un restaurante donde comí judías verdes y txipirones en su tinta, que me sentaron de maravilla, no sé si por el hecho de ser el primer restaurante que yo pisaba en mi vida.

03. Hotel Remigio en Tudela, los mejores macarrones con tomate

El distrito universitario de Lekaroz dependía de Zaragoza administrativamente, y allí era donde teníamos que acudir para hacer los exámenes de Reválida. Recuerdo que una semana nos hicieron el examen escrito y, a la siguiente, el oral. Cuando nos dieron las notas me encontré con que había aprobado el examen de reválida, que era muy importante pues se trataba de una prueba muy dura en aquellos momentos.

Nos paramos, a la vuelta, a comer en Tudela. Recuerdo que pedí macarrones con tomate en el restaurante Remigio, que fueron los que mejor me han sentado en mi vida pues llevaba mi reválida aprobada en la mano y estaba encantado. Lo que demuestra la importancia del ánimo a la hora de apreciar las comidas.

04. Hotel Oriente en Zaragoza, langosta para cenar

Para hacer los exámenes teníamos que desplazarnos a Zaragoza, como te he dicho antes, y allí teníamos que alojarnos en un hotel. Recuerdo que cuando lo hicimos en el Oriente, una noche para cenar nos dieron langosta. Esto no era una cosa muy normal pero a los estudiantes del colegio de Lekaroz nos supo a gloria.

05. Invitado inesperado

El viaje más importante de mi vida fue el que hice en 1994 a Kenia. Era un viaje de quince días divididos, la primera semana, en un safari en Masai Mara y una semana de reposo en Mombassa. En Masai Mara nos alojamos en un lodge, que es como una cabaña de madera, con una magnífica terraza que daba a un verdadero jardín tropical. Mi mujer y yo nos sentamos y pedimos dos succulentos cócteles de frutas. Como se acercaba la puesta de sol, me alejé un momento de la mesa para tomar unas fotos cuando, en esas, oí gritar a Maritchu “dehors, dehors” fuera, fuera. Un mono había bajado del árbol, se había sentado en la mesa y metido la mano en la jarra del cóctel. Y yo, muerto de risa, contemplé como mi mujer, asiendo la jarra por el asa, luchaba contra el mono que no quería soltar su presa de ricas frutas, hasta que por fin llegó el personal del hotel que alejó al cuadrúmano.

06. Mombassa, diminutas y exquisitas ostras redonditas

Quizá, las mejores ostras que haya comido en mi vida ha sido en el Puerto de Mombassa, en Kenia, donde hacía un calor terrible a pesar de estar en la playa bajo cocoteros y en un hotel estupendo. La verdad es que encontrarme ostras allí, pues me llamó la atención. Como no me gusta estar tumbado al sol, pues me dedicaba a pasearme por el hotel y sus alrededores.

En uno de los tres restaurantes que tenía el hotel vi en su vitrina unas ostras, pequeñas y redonditas. Estaban abiertas y expuestas a la vista. Pregunté, porque me extrañó que estuviesen abiertas con el calor que hacía. En el restaurante me explicaron que esas ostras estaban sólo de exposición. “Cuando usted venga a comer no se preocupe, porque este chico que está ahí se tira al agua y las coge de aquel arrecife que está allí”. Claro, así sí, y efectivamente volvimos un día a comerlas.

Nosotros solemos dividir las ostras entre planas y cóncavas, pero estas ostras africanas eran unas ostras esféricas que, al abrirlas, tenían carne pegada a las dos valvas, realmente exquisitas, quizá por el lugar donde estaban, las aguas de un arrecife coralino, quizá por la inmediatez de sacarlas del agua y, acto seguido, comerlas, me parece que todo eso debió de influir en la calidad. Aunque no te metieses en la boca un trozo grande, el bocado era delicioso.

Recuerdo que, estando comiendo las ostras Maritchu y yo, entró al restaurante un matrimonio francés que, cuando nos vieron comer las ostras, nos preguntaron: “¿Pero están buenas? Es que como las hemos visto allí al sol”. Les expliqué que las cogen y las traen enseguida. “Prueben”, les ofrecí de nuestra bandeja para que probaran y dijeron “pero qué delicia”. Ya te digo que fueron las mejores ostras que he comido en mi vida.

07. Sopa de piraña en Manaos

Siempre decimos que la piraña nos come a los hombres pero yo me comí en Manaos una sopa de piraña que estaba buenísima, muy bien condimentada y cuyo sabor me dejó un agradabilísimo recuerdo.

08. Sopas del Espíritu Santo en Vela, Sao Jorge-Azores

Celebraba su capítulo la Cofradía del Queso de Sao Jorge y como menú nos sirvieron Sopas del Espíritu Santo, que consistían en agua y pan, y nada más. Esta anécdota tiene su gracia porque uno de los representantes de Fecoga, mi querido Zacarías Puente, del restaurante santanderino Zacarías, que es un hombre magnífico, después de comerse las sopas, se durmió en la iglesia pero roncando a todo volumen.

09. Primera entrevista gastronómica a un lehendakari

Tuve el honor de hacerle al lehendakari José Antonio Ardanza la que me dijo había sido su primera entrevista gastronómica, porque, claro, siempre lo entrevistaban por temas de carácter político, pero jamás gastronómico. Andanza se portó muy bien conmigo e incluso tuvo la atención de prologarme mi libro *La cocina moderna en Euskadi*, que editó Espasa-Calpe.

Fue una entrevista muy interesante y muy bonita, en la que le saqué un secreto culinario al Lehendakari. Este cocinaba de vez en cuando en la sociedad para los amigos y dicen que tenía muy buena mano para la paella. Su secreto era agregarle al final de la cocción una cucharada de salsa tomate. Y yo, desde entonces, siempre hago así mis paellas y me salen muy jugosas.

10. Con Fraga Iribarne en Fefiñanes

La Cofradía del vino de Albariño, con sede en Cambados, organizó un capítulo anual en el que fue invitada Fecoga. Yo asistí al frente de 50 cofrades a este acto, en el que me advirtieron que discurriera en el desfile con lentitud, porque el año anterior el presidente del Gobierno de Galicia, Manuel Fraga Iribarne quien es, a su vez, el Presidente de La Cofradía, los había llevado al trote.

Una vez llegados al Palacio de Fefiñanes, al ritmo reposado de una banda de cien gaiteros, nos ubicamos en sus jardines y yo, como de costumbre, hice las saluciones en euskera, francés, castellano (lenguas oficiales de Fecoga) y también en gallego, pues siempre he aprendido a decir algo en el idioma de donde voy, por respeto. Cuando finalicé, Fraga se volvió a mí, me dio la enhorabuena y se lamentó de que, aun teniendo un segundo apellido vasco, no pudiese corresponder a mi discurso con otro en euskera. El apellido Iribarne en la Baja Navarra es igual que el Iribarren nuestro.

11. José María Alfaro estragado después de Ordizia

José María Alfaro, ex presidente de la Asociación de la prensa y presidente de la Academia Española de Gastronomía, formó parte del jurado del concurso de quesos de Ordizia; poco acostumbrado a este tipo de catas, probar más de 30 quesos diferentes le supuso un hartazgo que casi le quitó las ganas de comer. No obstante, nos acercamos a un restaurante en Oiartzun en el que, ante una succulenta cazuela de chipirones en su tinta, volvió a sentir apetito y disfrutar de uno de los platos más de su gusto.

Con Don José María Alfaro tuve muchas charlas en común, porque veraneante en Hondarribia, nos íbamos a hacer excursiones gastronómicas en mi coche por todo el País Vasco. En una de las ocasiones, nos cruzamos con un señor mayor que hacia footing y con un aire compasivo me dijo: “Lapitz, mira, ahí va un suicida”.

En esos momentos, Alfaro tendría 75 o más años. Otro día me dijo: “Juanjo, uno de los placeres que mas tarde nos abandonan, porque son ellos los que nos abandonan a nosotros y no nosotros a ellos, es el gusto, porque para mí hoy día hacer el amor es como si cogiera una gripe, y me quedo cinco días seguidos dando tumbos de sillón en sillón o de sofá en sofá para reponerme”.

12. Cocinar kokotxas en salsa verde para Camilo José Cela en la Sociedad Goxoki

La Cofradía del Salmón del Bidasoa, teniendo en cuenta que Camilo José Cela había escrito un libro titulado *Del Miño al Bidasoa*, decidió nombrarle cofrade de honor, por lo que el escritor vendría a que le entronizásemos en dicha cofradía. Esta fue también una gestión que realicé yo en Madrid con él, que resultó positiva y le trajo a nuestro pueblo, donde se quedó dos o tres días.

Nos hizo la gracia de no cobrarnos la conferencia, pero vino acompañado de un gran séquito al que tuvimos que dar alojamiento y comida. Tras una breve presentación en el acto de su entronización, en el que dije que nos hacían falta muchos Camilos José Cela en el mundo para que no hubiese guerras y para que, por el contrario, medio mundo se riera del otro medio, al final de mi intervención Don Camilo me pidió la chuleta que había leído para quedársela de recuerdo.

Su visita fue aprovechada gastronómicamente en la Sociedad Goxoki de Hondarrribia, donde le dimos de cenar una noche. A Cela le sorprendieron las *kokotxas* de merluza en salsa verde. Camilo José se entusiasmó tanto con ellas que nos dijo que no había comido jamás algo tan agradable y tan bueno. Otro día, en la Cofradía Vasca de Gastronomía en San Sebastian, el escritor daría cuenta de un rico marmitako.

13. María Odile calienta la botella

María Odile Capdeville era miembro de la Cofradía de Jabotiers de Saint Severs porque su marido, el notario Henry Capdeville, era el presidente y asistían a muchas recepciones y actividades que organizábamos las cofradías. En esta ocasión estábamos en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián.

La cena estaba bastante adelantada y las botellas fueron pasando con rapidez. En una de esas, se acabaron las que estaban en la estantería y sacaron más botellas, pero se conoce que estaban en sitio demasiado frío porque al tocarlas notamos que estaban muy frías.

Entonces María Odile dijo en francés, porque ella era francesa, esto se arregla enseguida. La señora, sin cortarse un ápice, se arremanga las faldas y se coloca la botella en la entrepierna diciendo ya veréis como dentro de un poquito esto está a su temperatura. Y, efectivamente, así lo hizo. Hubo incluso alguno con mala uva que a la hora de abrir la botella olió el corcho.

14. FECOGA entroniza en Escocia

FECOGA, en sus distintos viajes, ha aprovechado para entronizar a diferentes personalidades relacionadas siempre con la gastronomía. En el caso de Escocia, a la que fuimos invitados por una destilería, entronizamos al director de la misma. Llegado el acto, mi sorpresa fue mayúscula, al tener que entronizar a un señor con faldas.

15. Confusión en un restaurante del Lago Ness

Este es un hecho muy curioso que nos pasó en una excursión, también de FECOGA, que hicimos para conocer las destilerías de whisky en Escocia. A la vuelta, cuando veníamos precisamente bordeando el Lago Ness, teníamos reservada la mesa de la comida en un restaurante cuyo nombre no recuerdo. Yo me las había prometido muy felices porque vi que el menú era muy bueno, largo y abundante, por eso me parecía muy bien, porque con el precio que cobran estos ingleses, pensábamos que nos iban a dar mucho por poco dinero.

Afortunadamente, yo había llevado el papel de la carta de la reserva con el menú. Entonces no había posibilidad de que hubiese mala interpretación. Resulta que allá donde a mí me habían puesto “and” era en realidad “or”, o sea, “esto o esto”, y no “esto y esto”. Cuando yo le dije al camarero, mire lo que me han puesto cuando contratamos la comida, el camarero dijo “oh, sorry, sorry, sorry”. Pero de ahí no le sacamos. Lo que yo había pensado no fue. No era salmón y cordero, sino salmón o cordero, y así con todos los platos; con lo que nos quedamos un poco con las ganas.

16. La pata rota de una langosta

Estando en compañía de un amigo en la Casa Cámara de Pasajes, célebre por sus langostas, nos llevó la camarera hasta el vivero que había en el comedor para que eligiéramos las que queríamos comer y así lo

hicimos. Cuando nos trajeron las langostas ya cocinadas a la mesa, mi acompañante le dijo a la camarera que nos atendía que esa no era la langosta que había elegido.

Esta le replicó que eso era imposible, puesto que la había escogido él mismo delante de ella. Mi amigo, en ese momento, le dijo “esta langosta no puede ser la que yo he elegido puesto que tiene todas sus patas intactas y la que yo pedí le faltaba una pata: esta”. Y acto seguido, se sacó del bolsillo la pata que le había arrancado a la langosta que nos habían enseñado sin que nadie se diera cuenta.

17. Carta magiar en un restaurante húngaro

El problema que tuve en un restaurante al lado del lago Balaton, en Hungría, donde yo iba con mi hijo, que sabe inglés, y yo francés, fue que la carta estaba sólo escrita en magiar. No sabíamos ese idioma ninguno de los dos, entonces me arreglé de la forma siguiente.

Me puse de pie delante del camarero, con las palmas de las manos unidas en signo de súplica señalándole el camino, me dirigí con él a la cocina, le di las gracias y entré, saludé a la cocinera y destapé todas las cazuelas.

Le fui señalando con el dedo la de lentejas y la de goulash. Al final, comimos magníficamente. No se me olvidará su Barack Palinka, un aromático aguardiente de albaricoque auténtico, y hecho en el mismo restaurante, que remató el ágape.

18. Bocadillo de Arbelaitz en Reims

Las disputas pesqueras entre barcos de nacionalidad francesa y los vascos han sido constantes. Bien por utilizar redes no permitidas o bien por sobrepasar los límites de las aguas territoriales. Disputas que han llegado a los tribunales y en uno de los casos al internacional de Luxemburgo. La Cofradía de Pescadores de Hondarribia decidió que

a este último juicio asistieran los patrones de todas las embarcaciones, que llegaron en autobús porque eran unos cuarenta y tantos.

Como quiera que no quisieron desaprovechar el viaje, sino más bien aprovecharlo en su aspecto gastronómico, me invitaron a mí como guía. Les llevé a conocer Cognac y Champagne. El viaje comenzó, previa carga de cajas de naranjas, manzanas y bien empaquetadas cajas de embutidos. A la hora de partir ya se hizo la primera parada para dar cuenta de un primer *hamaiketako*, que se repitió tanto a la mañana como a la tarde, los cuatro días que duró el viaje.

De vuelta del juicio, donde impactó la presencia de unos curtidors hombres de mar tocados con sus *txapelas*, hicimos una parada en Reims. En la que íbamos a dar cuenta del final de las provisiones, al comenzar el *hamaiketako*, observo que mi amigo Arbelaitz venía provisto de una barra de pan envuelta en papel de aluminio. Cuando la deshizo, en su interior vi que había media docena de krabas fritas (serrano) que, por si acaso, el guardó hasta el último día, para que su estómago no flaqueara.

19. Con Pedro Subijana de compras en el mercado de Buenos Aires

Pedro Subijana tenía relación con el dueño de un hotel que estaba en Buenos Aires y, a través de él, se organizaron allí unas jornadas de cocina vasca que patrocinó el Gobierno Vasco. Él fue acompañado de su segundo de cocina y me pidió si podía acompañarle para dar alguna charla sobre nuestra cocina y luego hacer la presentación de los platos. Fueron unas jornadas que tuvieron mucho éxito porque las preparó muy bien el director y dueño del hotel. Entre los numerosos asistentes tuvimos también a un Premio Nobel de la Paz, Adolfo Pérez Esquivel.

En la preparación tuvimos un contratiempo que era bastante de esperar. Pedro preparó los distintos menús que iba a cocinar en Argentina y cuando me lo comentó, le dije: “Oye, por si acaso, avisa; pregunta a ver con qué productos de los que necesitas para hacer tú

los menús contamos allí, cuáles hay que llevar de aquí y de cuáles hay que prescindir porque no vamos a encontrarlos. Repuesta argentina: «Tenemos todo».

Allí nos fuimos a Buenos Aires y en cuanto llegamos al hotel, yo creo que aún no había deshecho la maleta, cuando ya me estaba telefoneando Pedro a la habitación para decirme «Oye, Juan José, que aquí no hay nada». Y efectivamente. Habíamos pedido salmón y claro, ellos llaman salmón allí a un pez que nada por el Río de la Plata pero que en nada se parece a un salmón nuestro; la merluza era... no sabemos de qué pescado podía tratarse, pero nada tenía que ver con la merluza que tenemos aquí.

Por no tener no tenían ni pimientos ni muchas de las verduras que le habíamos pedido. Total, que allí nos pusimos en marcha en un taxi a recorrer mercados y pescaderías para ver qué es lo que podíamos encontrar y luego, con aquel producto, acomodarlo a lo que Pedro Subijana había pensado hacer como menús.

20. A Cuba como 'enviado especial' de *El Diario Vasco*

La razón por la que estuve por primera vez en Cuba fue cuando *El Diario Vasco* recibió una invitación de Cubana de Tabacos, invitando a una persona del periódico a un viaje a la Isla con el fin de escribir un reportaje sobre los puros cubanos. Era una invitación a varios diarios de España, por lo que íbamos en la expedición una docena o más de periodistas.

El director, que era entonces Salvador Pérez Puig, me llamó por teléfono y me preguntó a ver si podría hacer yo ese reportaje. Le dije que encantado, pero que yo no fumaba, y que cómo le iba a hacer un reportaje del tabaco sin ser fumador. Salvador me dijo que precisamente por eso es por lo que me lo había dicho a mí: "Porque como tú no fumas, todos los puros que te van a regalar me los vas a traer a mí".

Así fue como viajé a Cuba por primera vez. Y me llevé tal tristeza, por así decirlo, del estado en que se encontraban muchos cuba-

nos en aquel momento, que organicé a los pocos meses un viaje de FECOGA a Cuba.

Este segundo viaje ya me cogió en un período completo de transición. La primera vez que estuve no había nada porque los nativos no podían vender sus propias verduras, no podían hacer manualidades, no existía un restaurante ni un bar donde pudieras entrar. Esta segunda vez, unos seis u ocho meses después, ya se notaba una apertura. Esa apertura la encontré en lo que se llamaban los Paladares. Estos Paladares, que fueron el embrión de los restaurantes en Cuba, me parecieron una delicia. Eran restaurantes ubicados en las propias casas particulares, en los que comías en el comedor de la casa. No eran restaurantes sino casas habilitadas como tales. Me parecieron una delicia por la intimidad del entorno, porque te servía la misma familia de la casa y también, claro, por los precios.

Las langostas que he comido en los Paladares me parecieron una verdadera delicia.

21. Langosta del Caribe cogida a mano

En los viajes que realicé a Cuba me llamó enormemente la atención la pesca de langostas. En tiempo de bonanza, de buenas relaciones entre Rusia y Cuba, en ciertas zonas de aguas tranquilas de Cuba se echaron bloques de cemento agujereados de lado a lado; de forma que cada bloque tenía como seis cilindros vacíos, es decir, seis huecos de forma cilíndrica en los que las langostas se cobijaban muy bien.

Esto lo hacían para que las langostas evitasen el ataque de los depredadores, aumentase su cantidad y también facilitaba su recolección que luego se vendía a Rusia. Cuando yo estuve ya se había roto la relación con Rusia, por lo que había langostas por todas las esquinas. Un día me llevaron a pescar y a hacer un almuerzo de langosta.

El sistema consistía en que los pescadores iban armados con un hierro de cocina que introducían por un lado del bloque y hacían salir las langostas por el lado contrario del tubo. Así podían cogerlas con

la mano recubierta de un guante metálico y les introducían el gancho de cocina en la parte ventral a la langosta, que quedaba muerta en el momento. Así pescaban cantidades ingentes de langosta en un momento.

Me habían invitado a un *hamaiketako* de langosta, pero no sé si por temor a microbios, bacterias o lo que sea, los cubanos la cocinaban demasiado. Como tenía confianza con la persona que me invitó, le comenté que haciéndolas tanto se le perdían todos sus jugos y era una pena. Le pedí que me dejaran hacer una a mi manera y no hubo forma de que los cubanos probasen de la langosta que yo había cocinado.

22. Un Dry Martini y carpaccio en el Harry's Bar Venecia

No he sido una persona muy aficionada a vestir camisetas de colores ni pantalones shorts, para eso he sido muy tradicional, pero hay ocasiones en que por estar de excursión y tener compañías que así lo requieren, mi mujer me aconsejó en un viaje a Venecia que llevase pantalones cortos.

Jesús Mari Oyarbide, el gran restaurador del Zalacaín, me había indicado que no dejase de visitar el Harry's Bar de Venecia y tomar en él un dry martini con carpaccio de buey. Creo que fuimos seis personas las que acudimos al citado bar. Pedimos la comanda y me di cuenta de que el camarero que nos iba a hacer el servicio miraba a alguien detrás de mí.

Efectivamente, había un camarero que observaba y hacía un gesto al barman que le indicaba que yo estaba en pantalones cortos, lo cual estaba prohibido en el citado bar. Así, por una vez, mi vestimenta, no la que a mí me gustaba, me impidió cubrir un deseo. Parece un poco extraño que en una ciudad turística como Venecia no sirvieran a las personas que vestían shorts.

23. Los polvos en la playa de Ipanema

Tuve, vamos a decirlo así, un leve equívoco, fortuito y curioso en un viaje a Brasil. Fue en el Campeonato del Mundo de Coctelería, que se celebraba en Río de Janeiro. Por entonces, yo tenía bastante relación con el Presidente de la Coctelería de España, porque hice un trabajo con ellos para Vichy Catalán y, por eso, tuve ocasión de realizar un viaje bastante económico para asistir a este campeonato.

Allí coincidí con otros periodistas españoles que venían a cubrir el evento, entre los que estaba mi amiga Ana Lorente, que más tarde participaría conmigo en el libro *2.000 Refranes para comer*. Con ella entré en un restaurante de Ipanema. Era la tarde y ya estaba oscureciendo. El restaurante, además, era también muy oscuro. Nos dieron una mesa, Ana se fue al servicio y, entre tanto, a mí me trajeron la carta.

En ese momento le pregunté a la camarera, bastante exuberante, por cierto, por la especialidad del establecimiento. “Pues la especialidad de aquí”, me dice ella muy sonriente, “son los polvos”. Se me ponen los ojos redondos y me digo, dónde me he metido yo, con este ambiente en penumbra y ante una señora despampanante delante de mí diciéndome que la especialidad de allí son los polvos. Yo creía que nos habíamos equivocado de sitio, cuando regresó mi compañera de mesa, quien sí conocía que en portugués los mejillones se llaman polvos.

24. Chuletas de tortuga

Entre las muchas cosas curiosas que he comido en mi vida, tengo un magnífico recuerdo de haber comido chuleta de tortuga. No sé cómo se puede sacar este corte ni a qué cosa le llaman chuleta de tortuga, pero aquella carne puesta a la brasa estaba extraordinaria. Al poco tiempo la volví a comer, animado por la primera experiencia. Me la sirvieron guisada en ragout y ya no tenía nada que ver. No sé si por-

que era una tortuga vieja o si tenía mucha grasa, pero me pareció una porquería que sabía a jabón.

25. Ron añejo en La Guadalupe

La primera vez que visité la isla de La Guadalupe lo hice de la mano del cocinero Henry Sentenac, del restaurante del Hotel Oppoca en Ainhoa. Este, el primer día, me llevó al restaurante de un amigo suyo en esta isla. A los postres nos sirvieron un ron añejo que bebí con fruición, porque es uno de los aguardientes que más me gustan. Jamás lo hubiera hecho. El dolor de cabeza que me generó fue tal que me pasé meses sin volver a probar ron, aunque me acordaré de ese ron toda la vida.

26. Pececitos blancos en Arcachon

En una ocasión, siendo yo aún secretario y visitador de la Cooperativa de Autoservicios de Guipúzcoa, Audegi, hice un viaje con su gerente a Burdeos, concretamente, a la zona de Lavande, donde había unas alubias blancas de un estilo y un sabor muy parecido a las blancas de La Bañeza. Después de hacer las gestiones y comprar una partida de alubias, ya habíamos cumplido el motivo de la visita y nos paramos en Arcachon para comer unas ostras.

Ninguno de los dos conocíamos este pueblo y nos paramos en el primer restaurante que vimos, que se llamaba La Maison du Pêcheur, es decir, La Casa de los Pescadores. Entramos, nos acomodamos y vimos que tardaban mucho en traernos la carta. Tanto es así, que en vez de esta nos traen un plato de las famosas crudités francesas, ese tipo de raíces y tubérculos crudos.

“Perdón, señora”, le dije yo a la camarera, “nosotros hemos venido a comer ostras”. Ella nos contestó que allí no las servían, indicándonos dónde podíamos comprar fuera todas las cajas que quisiéramos. Nos

dijo el menú y entre las cosas que nos ofrecía estaban ‘los pececitos de la bahía’ y los pedimos. Cuando llegó la fuente con los pececitos de la bahía vimos que estos eran una amalgama de angulas sin limpiar, esto es, con toda su mucosidad, medioguisadas con un poquito de vino, llenas de palitos y ramas.

Los franceses desconocen el tratamiento para preparar las angulas como hacemos en el País Vasco. Como plato principal nos sacaron un taco de carne extraordinaria y con una guarnición de alubias que fue verdaderamente nuestra comida. No echamos de menos las ostras, que compramos al salir. Y era tal el olor marino que dejaban en el coche, que fuimos todo el camino de retorno salivando mi compañero de viaje y yo.

27. Calderete en Tarazona

Dentro de esas labores de la Cooperativa de Autoservicios íbamos a los lugares de producción y, entre otras cosas, comprábamos campos enteros de alcachofas, de peras... Este recuerdo que te voy a relatar me ocurrió al lado de Tarazona, donde fuimos a comprar un melocotonar. Nos acercamos un compañero y yo con personal de nuestros autoservicios, con un camión y dos coches para recoger los melocotones, meterlos en cajas y luego traerlos para casa.

Había en la propiedad un señor mayor aragonés que nos dijo que iba a prepararnos “un poquico de comida”. Nos interesamos por qué cosa nos iba a dar y nos dijo que un calderete. “¿Y en qué consiste el calderete?”, me interesé yo. A lo que el vejete me contestó con el acento cantarín que tienen en la zona: “Pues mire, en el calderete lo principal son las patatas, que las hago en aceite y ahí le voy a echando todo lo que voy encontrando por aquí; voy a poner también unos cepos y algún pajarico caerá.

También le echaré unos caracolitos que voy a recoger; y alguna anguila de la acequia también seguramente ya sacaré...”. A mí me estaba pareciendo que eso sí podía estar bueno, pero que no había

demasiada enjundia en el guiso. Se conoce que le miré con cara de no comprendo muy bien qué vamos a comer y me dijo entonces: “Oiga, pero usted que tiene coche si se va a Tarazona, que está ahí mismo, mi amigo Iñaki tiene una carnicería y si se trae usted un par de conejicos, el calderete queda cojonudo”. Efectivamente, así lo hice, porque con los pajaricos, los caracolicos y la anguilica poco íbamos a hacer.

28. Pescado al borde del mar en Maspalomas

Esta anécdota demuestra un poco la filosofía que tiene la gente llana, la gente del pueblo, la gente que casi no sabe hablar pero que demuestra que sabe pensar perfectamente y tiene una cabeza la mar de centrada. Durante varios años seguidos hemos ido a la playa de Maspalomas a pasar quince días. Solíamos comprar el pescado al borde de la playa a diario.

Era una delicia adquirir estos pescados pequeños que se pescaban por medio de arrastre. Un arte que se hace echando un cabo en un extremo de la playa, llevando luego la red con una motora a la otra esquina de la playa, y se saca a mano. Era una pena porque se cogía una cantidad enorme de alevines, pero entonces estaba permitida esa pesca y te llevabas a casa los lenguaditos, los salmonetitos... prácticamente saltando.

Yo hice amistad, porque le escribí un artículo, con un tal José Castro, que era el cabecilla, el mandamás de los que se dedicaban a este tipo de pesca. En una de las ocasiones que le compré pescado le pagué y no tenía cambios para devolverme. Insistía en no cobrarme el pescado y yo en pagarle. Sólo tenía quinientas pesetas y él me dijo que no era tanto, que no llegaría a doscientas. Le dije, mira, quédatelas y mañana cuando venga a la playa ya me das las vueltas.

Le dije aquello a sabiendas de que nos íbamos al día siguiente, pues ya teníamos cogido el viaje de vuelta. Así me marché. Pasó un año y volví de nuevo a Maspalomas. El primer día que fui a la playa le veo a José Castro y le toco en el hombro por la espalda. Se vuelve y

lo primero que me dice es: “yo a usted le debo 300 pesetas. Me acuerdo perfectamente porque me dije: ‘este hombre es muy inteligente y volverá a Maspalomas, y le podré devolver su dinero y si no vuelve, entonces es que se ha muerto y no necesita las trescientas pesetas”.

29. La gerdamería francesa desconoce el pescado fresco

Ocurrió durante en un festival de Confolans, que se celebra al norte de Francia. Fui con el famoso cocinero vizcaíno Currito, de Santurce, que iba a hacer una demostración de cocina vasca. Currito se llevó en una furgoneta las merluzas frescas cubiertas de hielo y la policía le detuvo el vehículo queriendo decomisar la carga porque iba chorreando agua.

Tuve que buscar de urgencia al director del festival, que era un farmacéutico, y finalmente no lo detuvieron. Por lo que se ve que la policía francesa nunca había visto pescado fresco, solo congelado, y al verlo fresco debieron de pensarse que estaba estropeado.

30. Una liebre de 100 kilos

En la Hostellerie du Chateau, en Mauleon, nos dieron no gato sino jabato por liebre. Pedimos un civet y lo que nos pusieron no parecía liebre ni por el forro. Estaba comiendo con un médico y como los médicos saben algo de anatomía, este llamó al camarero sosteniendo una costilla del guiso en la mano. Le preguntó si aquello era liebre, a lo que el camarero dijo que sí, que sí.

“Pues esta costilla sería de una liebre de cien kilos”, le replicó mi compañero de mesa. El camarero salió entonces corriendo para la cocina; y al momento llegó el cocinero para disculparse porque se le había terminado la liebre y nos había puesto jabalí.

31. Palenqueras en la playa de Cartagena de Indias

En la playa de Cartagena de Indias me llamó la atención un detalle simpático, pintoresco y sumamente agradable, como es la presencia de las palenqueras. Mujeres indígenas que ofrecen a los bañistas platos de frutas tropicales frescas y desmondadas, listas para ser desgustadas.

32. Coliflor y perdices en Plasencia

Fuimos de excursión por Andalucía y a la vuelta paramos a comer en Plasencia. Pedimos coliflor, porque habíamos visto cantidad de coliflores en el campo, y perdices porque era la temporada de caza. Nos sacan la coliflor escabechada y nos dijimos que con la cantidad de coliflores que hay nos la sirven de lata. Nos sacan luego la perdiz, también escabechada. Mi compañero de mesa dijo que ya estaba bien de comer de lata. A lo que el mesonero respondió: ¡Cómo que de lata, te enseñe el cubo con las plumas!

33. Control de alcoholemia en Fuenterrabía

La Cofradía del Vino de Oporto vino a San Sebastián a proponerle a Juan Mari Arzak el nombramiento de cofrade de honor. El acto se celebró en una cena en la Cofradía Vasca de Gastronomía en la que se degustaron ocho platos, cada uno con un vino de Oporto diferente.

El blanco, el tawny, el oscuro, el semi... en fin, diferentes oportos. Al término de la cena, ya pasada la medianoche, volvía a casa con mi mujer cuando la Ertzaintza me detuvo en un control de alcoholemia. Era la primera vez que me lo hacían y yo desconocía totalmente el procedimiento. Di una tasa de 1'25 cuando lo permitido en aquel entonces era de 0'80 gramos por litro.

Como quiera que mi mujer también conduce, se sometió ella a la prueba, y dio la tasa de 0'90, por lo que los ertzainas nos aconsejaron dar un paseo en la fría noche de diciembre. Al cabo de un rato, me

pidieron que volviese a hacer la prueba, pero en esta ocasión, en lugar de practicarla con el mecanismo manual, me lo hicieron con un aparato que tenían dentro de la furgoneta. Soplé y el ertzaina me pidió soplar otra vez porque no había soplado suficiente. Soplé con todas mis fuerzas, pero aún así seguía mi soplo siendo insuficiente.

El policía, ya un poco molesto, me tendió por tercera vez el soplador y le dije que estaba soplando con todas mis fuerzas, y que me enseñara él cómo tenía que hacerlo. El ertzaina hizo la demostración, por lo que sopló él también con todas sus fuerzas pero el soplo suyo también resultó ser insuficiente. Le pidió a su compañero que apretase el acelerador para que se cargasen las baterías del aparato, pues pensaba que estaría descargado.

Me tendió el soplador y yo me excusé muy correctamente diciéndole: “Usted primero”. Volvió a soplar y volvió a dar soplo insuficiente. No son de repetir los juramentos que profirió el agente, que un poco fuera de sí llamo a otro control para que viniesen a sustituirle y a hacer la prueba. En ese momento, yo sugerí que si no sería mejor que le hiciesen la prueba a mi mujer por el método manual. Así lo hicieron, dio 0,70 gramos e inmediatamente nos dejaron marchar y no hubo ni tan siquiera denuncia.

34. Venta por lotes en el Mercado de Pont a Pitre

Me llamó la atención el mercado popular de Pont a Pitre en el que los agricultores y pescadores venden sus productos por lotes. Es decir, no utilizan el peso. Se venden lotes de zanahorias, como pueden ser de puerros pero, curiosamente, vi que los cangrejos los vendían también atados por sus patas de tres en tres. Se trataba de unos cangrejos de tierra que me aseguraron los lugareños eran muy sabrosos porque estaban recogidos junto al cementerio local.

La curiosidad estriba en que aquí, en el País Vasco, se dice que los mejores caracoles son los que se recogen en las murallas de los

cementerios. El cangrejo de tierra es como el marino y vive en tierras con mucha humedad.

35. Cracas en la Isla de Sal

Siempre he pensado en el hambre o la osadía de la primera persona que se atrevió a comer una ostra. Esa especie de pedrusco que encierra una carne succulenta. En la Isla de Sal, en la República de Cabo Verde, me ofrecieron en un restaurante percebes y cracas. Como quiera que nunca había comido ese marisco, porque para nosotros los vascos el significado de la palabra *kraka* es porquería, me llamó la atención y lo probé.

Se trata de un pedrusco en forma de volcán que previamente hervido te lo sacan a la mesa con un martillo. Tienes que romper la piedra por la parte más delgada del cono y, en el interior, está la carne de un marisco que lo considero tan sabroso y con tanto sabor a mar como el percebe.

36. Con Sigfrido Koch en el Guria

Estando con el fotógrafo Sigfrido Koch en el Guria de Bilbao, para hacer un capítulo de mi libro *La Cocina Moderna en Euskadi*, Genaro Pildain sacó el plato de bacalao del chef y Sigfrido, que cuando nos tomaban la comanda había dicho “que no y que no quería comer bacalao”, al ver aquella presentación se quedó tan maravillado que pidió un plato igual que comió con gran satisfacción.

Se trataba del famoso Bacalao Guria, un plato muy colorista y sabroso donde resplandecían el amarillo del pilpil, el rojo pero completamente rojo de la vizcaína, el verde de la espinaca del bacalao a la florentina y todos los del club ranero. El fotógrafo se había quedado aturdido ante el bacalao de la casa o del jefe, que es como se llama este plato. Me decía: “Juanjo, a mí no me gusta el bacalao pero por la vista que tiene este tiene que estar bueno a la fuerza”.

37. Jornada sevillana en coche de caballos

En una excursión a Sevilla con mis amigos Antonio y Elías decidimos dar un paseo y conocer la ciudad en un coche de caballos. Tuvimos la suerte de caer con un saleroso vecino del barrio de Triana. Nada más iniciar el recorrido, saludó a una persona que estaba en un balcón y le dijo, “adió, guapa”. Miramos hacia la persona a quien había dirigido el piropo y vimos que se trataba de un hombre. Se lo dijimos al cochero, que nos respondió que era un sarasa al que le gustaba que le dijéramos guapa.

Nos contó también que si un día sacaba su caballo y empezaba a tronar, inmediatamente metía a su ‘cabasho’ en la cuadra, porque si no seguro que iba a tener un accidente. Le dijimos que queríamos conocer los bares más típicos y él nos fue llevando de uno a otro. En el primero que paramos, le dijo al camareo: ‘Niño, saca cuatro finos y unos chanquetitos más calientes que tu hermana’.

Estuvimos siete horas con el cochero. No nos paramos a comer porque fue una comida de tapas de bar en bar, que finalizó en el cementerio al que nosotros quisimos ir para ver las esculturas que allí se exhiben. Imposible de hacerle entrar al cochero, por el mal fario que le daba entrar en un camposanto. Fueron siete horas en pura carcajada que nos permitieron conocer Sevilla, su gastronomía y sus gentes.

38. Lección de Biología en el Restaurante Santiago de Marbella

El Restaurante Santiago de Marbella es uno de los más frecuentados y conocidos de la localidad malagueña. La esposa de Santiago, un antiguo boxeador burgalés, es bióloga. Un mediodía cogió un cucharón de lo que vendía como chanquetes en su mostrador y nos fue separando los distintos pececillos por orden de variedad y edad. Es decir, que lo que nosotros queríamos comer que es el pez llamado ‘apia minuta’ que llega a su madurez a los dos años, alcanzando un tamaño de la mitad de un dedo meñique, eran en realidad alevines de anchoas,

sardinas, palometas y atunes de distintas semanas de vida. Así que un verdadero acierto la prohibición de ese tipo de pesca de arrastre desde tierra, porque esquilma la fauna marina.

39. Grande Covián me devuelven a la gastronomía activa

La Cofradía Vasca de Gastronomía nominó al eminente doctor Francisco Grande Covian como Cofrade honorario, por su gran contribución a aumentar la cultura alimentaria en el mundo. El Capítulo de la Cofradía en el que se procede a las entronizaciones se celebra, siempre, el tercer domingo de Diciembre. Como quiera que él estaba ausente en aquella fecha, tras aceptar, agradecido, el nombramiento, propuso que, en su caso, quedara aplazado a otro día en que estuviera libre y, a poder ser, cerca de San Sebastián.

Así se hizo, y con ocasión de unas conferencias en Bilbao, nos comunicó la fecha con antelación y se organizó el acto. Fui yo el encargado de recogerle a él y a su señora en Bilbao para traerlos a San Sebastián al mediodía. Aquel día había huelga general en la capital gipuzcoana por lo que todos los restaurantes estaban cerrados. Como el Akelarre está en el monte, pensé que quizá allí no habrían llegado los piquetes y le llamé a Pedro Subijana. Fue la salvación, porque estaba abierto.

A la hora de confeccionar los menús, Pedro me dijo: “Tú, Juanjo, quiero que pruebes pasta italiana hecha en casa con almejas”. A lo que respondí: “Lo siento, Pedro, pero el médico me ha prohibido comer pasta”. Elegí otro plato y el cocinero se marchó. Sin dejar pasar un momento, el doctor Grande Covián me preguntó: “¿Podría decirme por qué el medico le ha prohibido comer pasta?”

Yo entonces le conté mis problemas con el azúcar y que empezaba a tener tasas más elevadas de lo normal de glucosa, razón de esa prescripción médica de suprimir de mi dieta no sólo dulces, chocolates, azúcar en el café, sino también legumbres secas, patatas, pasta de sopa

etc., con lo que habían dado un duro golpe a mis actividades gastronómicas.

Una vez oídas mis explicaciones, me informó de que esas recomendaciones estaban obsoletas, que debía de comer de todo (salvo azúcares), poco, pero de todo, recalcó. Haga usted ejercicio, ande todos los días, evite la obesidad. Si deja de comer los productos que le han dicho y un día tiene que pasar por el quirófano, su organismo se encontrará sin defensas y los efectos serán más perniciosos que la propia diabetes.

“Si cree en lo que le digo, llámele al chef y dígame que le saque el plato que le ha propuesto”. Así lo hice. Aquel día, de hace más de treinta años, el profesor Francisco Grande Covian me devolvió al mundo de la gastronomía activa con un plato y nada menos que con un plato de Pedro Subijana.

40. Paladar sugestionado

Se dice que para apreciar bien un manjar tienen que intervenir los cinco sentidos. Indudablemente, el de la vista es uno de ellos. Paulina, era mujer y madre de pescadores. A la ocasión que me refiero asistía a un banquete de bodas en el restaurante del aeropuerto de Hondarribia, entre los platos que sirvieron había una novedad para ella. Las pencas rellenas que, al verlas rebozadas, las confundió con merluza y exclamó: Au legatza ona! Qué significa “qué merluza más buena”.

41. Patatas hechas al sol

El Bar La Campanilla de Jaca es famoso por sus patatas. Allí acudí gracias al conocimiento de unos amigos y degusté, efectivamente, unas patatas enteras, tiernas y sabrosas. Como me gustaron tanto, días más tarde llamé por teléfono al propietario del bar, Ángel, al que le dije que iba a hacer un artículo en el Diario Vasco sobre su forma de hacer las patatas.

Entre los amigos había muchas dudas acerca de su elaboración. Unos decían que estaban hechas al horno, otros que precocidas y los había también que pensaban que fritas. Le pedí la fórmula para contarla en el periódico y, sin inmutarse un pelo, me contestó: “Igual están hechas al sol”. Quizá este cocinero todavía estaba apegado a las antiguas costumbres de guardarse para uno los secretos culinarios.

42. Una crema pastelera sin sabor

Mi abuela Juana Lardizabal apreciaba mucho la buena mesa y las reuniones familiares numerosas; y, además, era muy golosa. En tiempos posteriores a la guerra, ante la escasez de azúcar, los pasteleros tuvieron que inventar mil fórmulas para endulzar la pastelería. Un día, que se celebrábamos en su casa su santo, la comida concluyó con una gran fuente de pasteles. Mi abuela se llevó un petit choux a la boca y, ante lo escasamente azucarado que estaba, exclamó al más puro estilo argentino “la gran siete, carajo, esto parece puré de patata”.

43. Marmitako de salmón con José María Oyarbide en el Zalacaín

He tenido mucha amistad con José María Oyarbide, del Zalacaín de Madrid. Con este hombre, que era navarro de la zona de Alsasua, hice muy buenas migas y tuve mucho feeling. Estuvo en algunas ocasiones en Hondarribia de vacaciones y comíamos juntos. Una vez me llevó a su comedorcito privado en el Zalacaín de Madrid, para mostrarme dos cosas. El primer marmitako de salmón que he comido en mi vida y, para tomarlo, la primera paleta-cuchara que he utilizado en mi vida.

Una paleta de pesado que la mandó hacer Oyarbide expresamente en Suiza, con un reborde más alto, que recordaba casi a una cuchara, para poder tomar esas salsas espesas con este cubierto en lugar de untando pan en el plato.

44. Aldaba, comer por 100 pesetas

Quiero contar esta anécdota para que se vea cómo estaban los precios en los lugares rurales en aquellos tiempos de mi juventud. Al final del verano, me solía coger dos o tres semanas de vacaciones para irme a Bidania con mi mujer y mis chavales. Uno de los días hicimos una caminata muy agradable por la tarde, y llevábamos el bocadillo para una merienda.

Estábamos en septiembre y todavía los días eran largos. Llegamos caminando al barrio de Aldaba y a la chavalería le apetecía seguir jugando y retozando. Entonces me puse a ver dónde podíamos tomar algo como merienda-cena. Íbamos de excursión los cuatro hijos, mi mujer y yo, además de la interina que venía con nosotros para cuidar del niño pequeño, que tendría entonces unos tres años y había que llevarlo a cuestas.

Como siempre llevaba, cuando iba al campo, un billete de cien pesetas en el bolsillo, me fui al bar y le pregunté qué podían darnos por ese dinero a los siete. “Venid, venid, que ya os daré algo”. Y nos dio un filete con huevo y patatas fritas a cada uno, a los mayores vino, a los pequeños limonada y de postre, tarta casera para todos. Con esta anécdota quiero recordar qué bien se comía y por qué poco dinero en los restaurantes de las zonas rurales, como Bidania.

45. Rosada Real por Merluza en el Menorca Country Club

Fui a comer con mi mujer, Maritchu, y pedimos, entre otras cosas, merluza a la plancha. En el momento en que nos sacan el plato le digo al camarero: “Mire usted señor, esto que me ha servido, que lo estoy viendo y aún no lo he probado, no es merluza, sino rosada real”.

Lo sabía perfectamente porque en el supermercado vendía cantidad de rosada real congelada, que me gustaba muchísimo además, porque es un pescado de carne bastante tersa y que se llama rosada, precisamente, porque la parte del borde de la piel es así como rosadi-

ta. Entonces la identificas inmediatamente, en cuanto te sacan con el trocito de piel rosado.

El camarero insistía y entonces le solicité que volviera a la cocina para decirle al cocinero, de mi parte, que eso no era merluza. Así veríamos quién estaba equivocado de los dos. Al poco, el camarero regresó con una botella de vino de parte de la cocina porque, efectivamente, no nos habían servido merluza sino rosada, quiso retirarnos los platos y le dije que no, porque, como ya digo, me encanta la rosada.

46. Un cocido en Las Azores

Una de las *cocinaciones* más curiosas con las que me he topado fue en la Isla de San Jorge, en las Azores, en el Lago Furnas. Los restaurantes de allí tienen hechos en la orilla del lago una especie de agujeros en la tierra fangosa. Allí, todas las mañanas, llevan sus pucheros, que los meten hacia las ocho de la mañana para sacarlos a la una de la tarde. Se hacen simplemente con el calor homogéneo de la tierra.

Furnas significa horno y esos guisos hechos en estas fumarolas volcánicas, con verduras, carnes y embutidos quedan con un sabor la mar de bueno y una textura muy untuosa.

47. Un camarero resabiado en Cala Galdana

En un restaurante de Cala Galdana me atendió un camarero muy engolado y con muchas escamas, muy baqueteado y que se las daba de sabérselas todas. Le pedí un vino chardonnay y me respondió que cómo lo quería, tinto, rosado o blanco. No tenía ni idea, pues el chardonnay, como todo el mundo sabe, es un vino blanco.

48. El capot de un Fiat lleno de hongos

Perico, mi padre, tenía una cuadrilla con la que cenaba todas las tardes en una sociedad privada que se llamaba Alperki, que significa lugar de

holganza, porque alperra en euskera es perezoso. A la cuadrilla de mi padre le gustaba mucho ir al monte a coger setas.

Aprovechando de que yo estaba de vacaciones en Bidania, una mañana hice un recorrido por distintos bosques de los alrededores y vi los lugares donde habían salido muchos hongos y no los recogí. Llamé a mi padre y le dije que viniese después de comer con sus amigos a por hongos. Les llevé justamente a los sitios donde yo había detectado su presencia por la mañana y cogimos tal cantidad de ellos como para cubrir el capó delantero del Fiat de uno de los amigos de mi padre.

49. Televisor bajo sotana

Este no es un recuerdo gastronómico pero sí es muy bonito de recordar. Con la Cooperativa de Autoservicios Audegi realizamos un viaje a la Oktober Fest de Munich; pues Icofa 78, una gran feria de alimentación, coincidía con la feria de la cerveza múniquesa. Allí, en uno de los grandes pabellones que se montan para la fiesta, pudimos comprobar la capacidad de los germanos para beber cerveza.

Recuerdo que nos sentamos doce a la mesa y la camarera nos preguntó cuántas jarras de cerveza de litro queríamos. Le dijimos que tres. No puedo olvidar la cara de asco y desprecio con la que recibió el encargo, pues debió de pensar cómo unos corpulentos varones no se atreviesen con una jarra cada uno. Aprovechamos el viaje para hacer compras de todo tipo: relojes, cuchillos de excelente calidad y hasta televisores, que en aquellos años todavía escaseaban y tenían un precio prohibitivo en nuestro país.

Como quiera que yo tenía unos tíos con casa en San Juan de Luz, antes de llegar a la frontera, propuse que todos aquellos que trajesen productos de gran volumen los dejaran en casa de mis tíos y los pasaran a recoger individualmente; porque era seguro que la policía, viendo que habíamos estado quince días fuera del país, pensara que volviésemos con productos de declaración obligada en la aduana.

Yo así lo hice con un pequeño televisor. El primero que entró en mi casa. Llegados a la frontera, ante la respuesta general de que no teníamos nada que declarar, la policía de aduanas empezó a revisar nuestros equipajes encontrándose con multitud de revistas pornográficas que requirieron todas. Pusieron la mano sobre un televisor que estaba cubierto con una gabardina sin darse cuenta, afortunadamente, de lo que había debajo.

El Oktober Fest era a principios de mes y, aprovechando, el doce de octubre, festividad que celebra la Benemérita, me puse en contacto con un fraile capuchino de Hondarribia, al que yo suministraba productos, para que me acompañase a San Juan de Luz a casa de mis tíos. Allí, le mostré el pequeño televisor que tratábamos de pasar sin declarar. Entonces él, se sentó en un sillón, y me dijo: “Esto es así de fácil, Juan José”.

Se levantó la sotana, metió el televisor entre las piernas y lo volvió a cubrir con el hábito. El paso por la frontera no ofreció problema ninguno.

50. Un licor de marrasquino para mi amigo Castillo

A lo largo de los años tuve una larga relación con mi amigo el cocinero José Castillo, que venía a mi casa con los manuscritos de sus libros para revisar, ordenar y corregir los textos. Sabedor de que le gustaban los aguardientes y licores, en un viaje que hice a la antigua Yugoslavia, compré una botella de marraskino. Un licor endulzado con cerezas de ese mismo nombre.

Uno de los días que Castillo vino a visitarme, le ofrecí una copa. La degustó e hizo inmediatamente un gesto airado de disgusto diciendo: “Uf, qué malo está esto”. Me quedé sorprendido, pues se lo había comprado por bueno y especialmente para él, quien a continuación añadió: “Juanjo, esto está malísimo. No se lo des a probar a nadie y guarda todo para mí”.

51. Asado de cordero en la Antigua Yugoslavia

Me llamó la atención, en el viaje a la Antigua Yugoslavia, el mecanismo que tenían allí para hacer girar el espetón en los asados. Era una noria la que lo movía, en lugar de una persona quien lo hiciera manualmente o un botón eléctricamente. Este sistema tan curioso consistía en una noria cuyas góndolas eran vasos sobre los que caía permanentemente un chorro de agua que los iba llenando y así, dando vueltas.

52. Pleno en el Casino de Biarritz

Los seis u ocho miembros de la Cooperativa de Autoservicios de Guipúzcoa que nos entendíamos mejor, teníamos una especie de hucha donde ahorrábamos un dinero para hacer una escapada anual a Ainhoa a comer ostras, foiegras, cordero, champán... O sea, a comer de puta madre. Hacía yo de cajero, pagué y me guardé en el bolsillo la factura. Después de comer fuimos a Biarritz y entramos al Casino, porque uno de los que venían era muy aficionado al juego y se empeñó. Pusimos cada uno 1.000 pesetas. En una de las ocasiones del juego saco un pleno y me dan una porretada de fichas. Cuando las cuento, me sale una cantidad de francos que me suena. Saco la factura del restaurante que llevaba en el bolsillo y coincidía con lo que habíamos pagado por el opíparo banquete. No jugué más. Ese día nos invitó el Casino.

CAPÍTULO 7

Homenaje a Juan José Lapitz

Si hasta aquí hemos conocido a un Juan José Lapitz contado por sí mismo y, a veces, por su biógrafo, en este último capítulo vamos a saber cómo se ve reflejado, en la mirada de los otros, esta alta figura de tan enorme calidad humana al mismo tiempo que decidida personalidad. Enterados de la gestación de este libro, muchos amigos suyos —amigos que le quieren y admiran como profesional y como persona— han querido sumarse al mismo enviando los testimonios de homenaje siguientes:

«CON AFECTO Y GRATITUD»



Conocí a Juanjo hace... muchos años. Justo cuando yo empezaba a escribir de esta materia tan grata en principio (y tan complicada hoy) como la gastronomía. Nos llevamos de maravilla desde primera hora. Juanjo ya era entonces (hablo de los primeros 80) una autoridad, un libro abierto del que sólo se podía aprender; por supuesto si estabas atento.

Decían que era un experto en la cocina de su tierra, en la cocina vasca. Lo era. Pero ello no implicaba ninguna exclusividad, porque en aquellos años, en los que recordaremos que se producía la adaptación a Guipúzcoa de la *Nouvelle Cuisine* de los Guérard, Chapel, Troisgros o Bocuse, si querías hablar de cocina con conocimiento de causa tenías que conocer lo que se estaba cocinando en el País Vasco. Y Juanjo lo sabía perfectamente.

De él y del venerado Busca Isusi aprendí un montón de cosas. Porque Juanjo, como otros muchos vascos que conocí y conozco, era un enamorado de su tierra, que conocía a la perfección. Y una de las cosas que se reprochan a los enamorados es que siempre están hablando de sus amores.

Pues sí; pero gracias a eso Juanjo era una fuente inagotable de conocimientos, que compartía de manera natural, casi sin darse cuenta. Yo, a su lado, me sentía una esponja, trataba de absorber todo lo que salía de aquel pozo de sabiduría. Me hizo conocer y amar la cocina vasca,

como me hizo conocer y amar su tierra, que a partir de entonces fue también algo mía.

Hemos compartido no pocas cuchipandas, cuando había cuchipandas y no “degustaciones”. He disfrutado sobre el terreno de sus amplios conocimientos micológicos. He comprendido tradiciones, he sabido el “por qué” de muchas cosas.

Como verán ustedes, estoy describiendo a alguien que es una buenísima persona, porque sólo las buenísimas personas saben compartir todo lo que saben, sin apabullar, sin necesidad de engolar la voz ni vestir más toga que las pertenecientes a sus amadas Cofradías Gastronómicas; tuve el honor de ser investido Cofrade de Honor de la Vasca, honor en el que siempre supe que él tuvo mucho que ver...

Amigo, maestro y ejemplo. Qué más se puede decir de alguien. Por eso, a esas alturas en las que ya van ocupando espacio los tacos de calendario vividos, no quiero más que expresar a Juanjo Lapitz, a través de estas líneas, mis sentimientos de afecto, amistad, admiración y, por supuesto, gratitud. *Eskerrik asko, lagun.*

Cristino Álvarez (Caivs Apicivs)

Gastroarqueólogo. *Agencia Efe*

«JUANJO, SIEMPRE DISCRETO, SIEMPRE PRUDENTE Y SIEMPRE SABIO»



Ahora queda hasta muy bonito escribir y opinar, sin saber, de gastronomía y vinos. Pero cuando mi amigo Juan José Lapitz, y lo digo con pleno orgullo, comenzó este tema literario, era “un chiflado”, aunque con la gran suerte de haber nacido en Fuenterrabía/Hondarribia, a un paso de Francia que, en aquellos momentos y ahora por mucho que queramos emular su chau-

vinismo, sigue siendo un referente mundial. Siempre he presumido de haber tenido los mejores maestros y entre ellos se encuentra, sin duda alguna, Juan José Lapitz. Hubo una época, bonita y apasionante, en que éramos pocos y serios los periodistas que escribíamos de una singular disciplina: la gastronomía. Lo cual motivaba que nos viéramos con frecuencia en diferentes puntos de España y hasta de Europa.

Uno de estos viajes fue con motivo de haber sido elegidos, ambos, para formar parte del jurado del entonces, uno de los premios más importantes del planeta, el Taittinger, anterior al Bocuse d’Or. Para que se hagan una idea, sólo unos detalles: había que ir con smoking; estábamos alojados en un mítico hotel parisino que, en aquella época, era propiedad de la familia Taittinger, pero que en la II Guerra Mundial la Gestapo lo había requisado por la fuerza. Hoy el hotel sigue siendo un referente de la alta hostelería del mundo. El acto principal se celebró nada menos que en un “chateau” a la orilla del Sena. Se le conoce como La Conciergerie (del francés, *concierge*) o, también, Palais de la Cité. Un edificio histórico de París que ocupa el muelle del Reloj, en la Isla de la Cité, en el primer *arrondissement* (distrito).

El palacio fue la residencia de los reyes de Francia de los siglos X al XIV. Era impresionante entrar en la noche parisina, sólo alumbrado el camino, tras la primera muralla que amortiguaba cualquier sonido de “La Ciudad de la Luz”, con antorchas de auténtico fuego medieval. Esto, hace más de 29 años, no era un diseño y estilo de presentación conocida. Este lugar sigue siendo un destino hermético en la urbe de París.

Juanjo, siempre discreto, siempre prudente y siempre sabio, mantiene un perfil culto, como su persona, y jamás entra al circo —o negocio sucio— de la actual cibaria comercial.

¡Qué gran falta nos hacen una docena de líderes de opinión. Prescriptores libres, independientes, leídos, viajados, sin jerigonzas ni incongruencias! Sin dejarse comprar. Emitiendo su opinión, siempre con la subjetividad del arte efímero. Por eso es para mí un honor escribir de una raza de periodistas que, gracias a ellos, muchos plumillas y tele-cocineros ganan dinero y viven a costa de los que abrieron las “entendederas” de un pueblo español que confundía gastronomía con hambre y enología con emborracharse. Sigo recordando las cenas compartidas con Juanjo en Elkano de Getaria. Cuando vivía aún su fundador, Pedro Arregi, el padre de Aitor, quien por entonces aún jugaba al fútbol; estuvo en el Alavés y también en el Villarreal. Nuestro menú de cena era siempre muy sencillo: jamón ibérico y rodaballo salvaje a la brasa.

Gracias, Fernando Sánchez, por permitirme hablar de un miembro tan importante de esta saga de maestros de la gastronomía como es el excelentísimo Sr. Lapitz, al que tanto debo; por enseñarme a querer y conocer la auténtica gente del pueblo vasco y sus interesantes formas alimentarias. Citando a Blasco Ibáñez, podría contar que «conocimos placeres suaves, pero inéditos, que nunca pudimos adivinar en nuestra vida....».

Pablo Amate

Crítico gastronómico. *Ideal*

«MAGNÍFICO PERIODISTA Y GRAN PROFESIONAL»

© Félix Soriano

Pienso que ha sido uno de los principales protagonistas de la evolución de la Nueva Cocina Vasca y de la actual cocina en el País Vasco. Le considero, además, una gran persona y un buen amigo. Enhorabuena por todo lo que has hecho y por todo lo que vas a hacer.

Rafael Ansón

Presidente de la Real Academia de Gastronomía
y Presidente de Honor de la Academia Internacional de Gastronomía

«NOS HA ABIERTO EL CAMINO A TODOS»



Primeramente, como persona, la familia Arbelaitz siente una profunda admiración por Juan José Lapitz, un gran amigo con el que hemos mantenido siempre una estupenda relación de amistad. Como crítico gastronómico, Juanjo es un gran referente para la cocina vasca. Uno de los periodistas que, dentro de los medios de comunicación, ha garantizado la conservación de

nuestro patrimonio culinario para que este pueda transmitirse de padres a jóvenes, y de estos jóvenes pase a la generación siguiente.

Juanjo ha influido mucho en el progreso de la Cocina Vasca y es uno de sus valedores más importantes; tanto para la cocina tradicional como para la actual y más moderna. Lapitz, al defender el legado culinario ancestral de nuestras madres y abuelas, para que este no se perdiera, ha conseguido preservar una herencia fundamental para el futuro de todos estos cocineros de nueva generación de los que hoy día se habla tanto.

A Juanjo se le debe mucho. Su lucha por nuestra gastronomía ha tenido una labor fundamental en esa defensa suya por salvaguardar la esencia de la base de la cocina vasca de siempre; también de los vinos vascos. En este sentido, siempre nos ha inculcado que una buena mesa no es sólo la comida, sino también una buena bebida.

Con independencia de que también le hayan gustado vinos muy importantes de todo el mundo, Juanjo se ha afanado en la promoción de los vinos de nuestra tierra y en que tengan presencia los alcoholes

procedentes de la sidra, del *txakoli*, etc. Juan José Lapitz siempre ha tenido esa cosa de que hay que potenciar un poco el consumo del producto autóctono, como se debería hacer en todos los sitios.

Siempre hemos acudido a la llamada de Juanjo porque sabíamos que en sus convocatorias se iba a tratar de algún tema muy interesante. Tengo muchos recuerdos de comidas y cenas con él, en los que el tema central era la cocina vasca; donde también estaba otro gran referente como Busca Isusi. Recuerdo un día, en Getaria, degustando unas anchoas con un *txakoli* en la Bodega Etxaniz donde estábamos dando cada uno nuestra opinión personal del vino. Cuando a Juanjo le tocó dar la suya fue un verdadero placer poder disfrutar de aquellos productos mientras escuchábamos sus explicaciones, pues este escritor abunda mucho en el conocimiento de los temas.

Cuando eres joven necesitas a alguien que te vaya abriendo el camino y Juanjo nos lo abrió a todos. Eskerrik asko, lagun.

Hilario, Joxe Mari y Eusebio Arbelaitz

Cocineros y sumiller. Restaurante Zuberoa

«FENOMENAL DIVULGADOR DE NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA»



Por lo que he podido ver en el índice de este libro, casi todo lo que se puede decir sobre Juan José Lapitz ya está dicho. Así que sólo comentar que cuando surgió el movimiento de la Nueva Cocina Vasca todos éramos novatos en el tema, pero sabíamos que teníamos que hacernos oír. Tres eran nuestros principios:

1. Revisión y recuperación de los platos perdidos.
2. Asegurar la autenticidad de los ingredientes de las recetas.
3. Y la firme determinación de innovar.

Para darnos a conocer, cada mes organizábamos una cena en un restaurante de algún miembro del grupo. Invitábamos a amigos y a periodistas de diferentes medios de comunicación. De esta manera llegó a nosotros Juan José Lapitz. ¡Toda una suerte! Y desde entonces hemos mantenido una buena relación a todos los niveles, tanto profesional como personal.

Juan José es más que un periodista gastronómico. Con amplios conocimientos en la materia, como se puede comprobar al ver la larga lista de títulos que ha publicado. Lapitz es, además, un fenomenal divulgador de la cultura gastronómica de Euskal Herria.

Karlos Arguiñano

Cocinero. Hotel Restaurante Karlos Arguiñano

«JUAN JOSÉ LAPITZ, TAN ENRAIZADO COMO UNIVERSAL»



Ante este merecido homenaje a la figura y la obra ingente del que considero un buen amigo, Juanjo Lapitz, no puedo sino tener una sensación ambivalente. Por un lado, resaltar todo lo que ha hecho por la gastronomía vasca, sobre todo de su territorio guipuzcoano, este sabio hondarribitarra, universal pero orgulloso de sus raíces, se me antoja tarea casi imposible en estas breves líneas.

Por otro lado, es una obligación inexcusable la de ser agradecidos, hablando como cocinero, de su disposición, siempre amable y colaboradora, hacia aquel movimiento de la Nueva Cocina Vasca y de nuestra cultura gastronómica como autor de innumerables e imprescindibles obras (creo que son 37 libros, casi todos de corte gastronómico); de su labor divulgativa en la radio sustituyendo, durante unos años, a otra figura inolvidable y señera de nuestra gastronomía: el *zumarragatarra* José María Busca Isusi, gran amigo y reconocido maestro de Juanjo.

Hasta el punto que hoy se puede considerar a este último como el más genuino interprete de la obra de Busca. Como muestra palpable de lo dicho está que, además de haber publicado una antología de diversas anécdotas y curiosidades, así como recetas del gran gastrónomo de Zumárraga (*Semblanza de un Maestro*), encabezó los diversos y emotivos homenajes que se tributaron con motivo del centenario del nacimiento y del treinta aniversario del fallecimiento de Busca Isusi, “Lauran”, para sus amigos.

Otra de las facetas que me gustaría resaltar de Juanjo, de quien se ha dicho que es “memoria viva de nuestra gastronomía”, es su inmenso trabajo como articulista, siempre pleno de erudición. Recuerdo, como si fuera hoy, que ya a finales de los años setenta, Juanjo empezó a trabajar en el entonces nuevo diario *Deia*, donde publicó artículos gastronómicos, ejerció como corresponsal de Irún y Hondarribia e incluso publicó artículos sobre pueblos de todo el País Vasco, curiosamente no con su nombre sino con el seudónimo de Kepa Kaizar. Para después, y desde hace más de dos décadas, asomarse todos los sábados desde la interesante sección: “Saber y sabor”, en las páginas gastronómicas del vigente decano de la prensa donostiarra, *El Diario Vasco*.

Este hombre polifacético como pocos, además, ha sido, arriesgando mucho por su pasión gastronómica, editor –impresor y, sobre todo, algo que quedará grabado con letras de oro en su brillante trayectoria: fundador de la Academia Vasca de Gastronomía y de FECOGA, la Federación de Cofradías Gastronómicas, así como miembro de más de una treintena de esas cofradías. ¡Ah! y además sigue cultivando primorosamente su pequeño huerto en su Hondarribia natal. Siendo, por otra parte, un guisandero formidable del día a día y no meramente ocasional, así como un anfitrión intachable, siempre volcado con todos sus amigos, que somos muchos.

Ya sabes, Juanjo, que eres uno de mis mejores amigos en el planeta. Zorionak, Juanjo, eta eskerrik asko.

Juan Mari Arzak

Cocinero. Restaurante Arzak

«LAPITZ, LEGADO ESENCIAL DE NUESTRA GASTRONOMÍA»



Conocí a Juanjo Lapitz cuando ayudaba a mi padre en la recopilación de recetas de Andra Mari para el libro *La cocina moderna en Euskadi*, que Juanjo publicó en 1987. Desde entonces viene mi afecto y mi admiración por su obra y su amor por nuestra cultura y gastronomía. Como destacaba José María Busca Isusi en el prólogo de uno de sus libros «Lapitz desarrolla un concepto

propio de la cocina vasca que no se limita a dar una simple relación de fórmulas, sino que, con ojo de águila, estudia nuestra cocina desde sus orígenes y las diversas evoluciones que ha tenido a lo largo de miles de años en que se ha venido practicando».

Su trabajo en diferentes medios y su amplia bibliografía con su visión global y con perspectiva histórica de nuestra cocina quedará como un legado esencial para el conocimiento de nuestra gastronomía.

Roberto Asúa

Cocinero. Restaurante Andra Mari

«EL HONDARRIBITARRA TRANQUILO»



Si tuviera que definir de manera breve y concisa a Juan José Lapitz diría que el hondarribitarra es «un pozo de sabiduría». Y es que si algo se hace frecuentando a este hombre es aprender: aprender de gastronomía, de historia, de tradiciones...

Leer todos los sábados a Juan José Lapitz en *El Diario Vasco* es un placer, pero tener la suerte

de conocerle y poder conversar de vez en cuando con él en riguroso directo es el no va más, ya que además de ser una fuente inagotable de datos, anécdotas y recetas, este gastrónomo adorna siempre sus comentarios con una profunda carga de humor, con un fino —a veces incluso grueso— cachondeo que dota, todavía, de una mayor rigurosidad y contundencia sus exposiciones.

Se pierden en mi memoria los motivos y circunstancias exactos por los que entablé contacto con este académico del buen gusto, pero a lo largo de los años que llevo disfrutando de su amistad he vivido momentos gloriosos, como cuando fuimos invitados mi socio Ritxar Tolosa y yo a comer a su casa con la excusa de realizar un reportaje para la sección “Comiendo con...” de *Ondojan.com*.

Juanjo nos dejó boquiabiertos con un alarde gastronómico de primer orden elaborado al 100% por él mismo delante de nuestros ojos, que incluyó dos maravillas culinarias de las que, a pesar de mi trabajo, no había oído ni siquiera hablar: la fritada hondarribitarra y el Tumbet menorquín, plato cuyo conocimiento, dicho sea de paso, me ha he-

cho alardear y quedar muy bien cuando posteriormente me ha tocado hablar de gastronomía con algún balear. Otro gran momento del que nos hizo partícipe fue cuando compartimos mesa y mantel en el restaurante Etxeberri de Zumárraga con él y Juan Manuel Garmendia, para probar el menú en honor de Busca Isusi que iba a servir ese gran restaurante a la Academia Vasca de Gastronomía. Pocas veces me he sentido tan privilegiado, máxime teniendo en cuenta la poca importancia que Juanjo se da en esos, para mí, trascendentales momentos. Y es que la humildad y la modestia son otras de las características que engrandecen todavía más la figura de este enorme divulgador.

Juanjo siempre me ha demostrado estar al pie del cañón. Fue con quien probé por primera vez el vino azul (que no nos gustó a ninguno de los dos), ha sido con quien he aprendido a freír correctamente las antxoas y me ha hecho de consejero gastronómico recomendándome valiosas direcciones. Incluso hemos colaborado laboralmente, ya que tuvimos la suerte de que nos encargara la elaboración de las fotografías de su libro *Cinco docenas de pasteles*, lo que nos sirvió para recorrer toda la geografía de Gipuzkoa y buena parte de Euskal Herria degustando los dulces más auténticos y, por ende, sabrosos de nuestras pastelerías más emblemáticas. También me concedió el honor de prologar dicho libro. Me consta que uno de los mayores disgustos que Juan José Lapitz dio a su esposa, Maritxu Usandizaga, fue cuando, rondando los 60, le comunicó que no creía que iba a vivir mucho por encima de los 70. Hoy, con 82 años llevados con un porte y una dignidad envidiables, Juan José Lapitz demuestra, aparte de sus nulas dotes de adivinador del futuro, que la buena mesa no está reñida con la sapiencia y la longevidad, sino todo lo contrario.

Josema Azpeitia

Periodista gastronómico, profesor del Basque Culinary Center
y coordinador de la Revista Ondojan.com

«LAPITZ Y EL CASERÍO»



Al igual que la cultura elige a sus dueños, nunca al revés, seleccionándolos entre quienes se toman el esfuerzo de conocerla a fondo y amarla con pasión, cada manjar, cada paisaje elige su cronista. El percebe y la Costa da Morte, por poner un ejemplo, no pudieron tener mejor fabulador que uno de tierra adentro para contar sus excelencias, sus leyendas y fantasías, los abruptos

parajes de su captura. Me refiero al gran Álvaro Cunqueiro y lo señalo para engarzar personaje con otro que ha contado como pocos la vida, cocina e historia de los caseríos vascos. Es, obviamente, Juanjo Lapitz, el protagonista de este libro y un escritor culinario que, como el gastrónomo gallego, domina envidiablemente el léxico y el adjetivo, ese supremo estímulo de la belleza literaria.

Para comprobar la maestría de Lapitz, en la descripción de sus queridos escenarios y paisanos, nada como abrir detenidamente ese compendio de arquitectura y cocina añorante que reflejan las páginas de *Caseríos. La cocina popular vasca*, uno de los libros imprescindibles para quien esto escribe y en el que el viajero, curioso, gourmet o simplemente aficionado a la belleza y la naturalidad de las cosas buenas de la vida encontrará un completo manual de uso y comprensión de estas haciendas construidas lejos del mundanal ruido, bien separadas unas de otras para aprovechar terrenos propicios para la labranza y accidentes geográficos que permitían la protección de los vientos o disfrutar de una amplia panorámica, desde la cual se pudiera observar

tanto la situación del ganado como la aproximación de gentes extrañas.

Pura sabiduría que Lapitz, como gran erudito y enamorado de estas historias y leyendas, va desgranando en su libro con el imprescindible menú que desde tiempos inmemoriales se ha trenzado en la cocina familiar del caserío, desde la de subsistencia hasta la más fastuosa que los nuevos chefs recrean. En este apartado es un placer sentir la letra cuando Juanjo recuerda las tareas familiares del desgranado del maíz o de la alubia; o del balcón corrido superior de la primera planta en el que se cuelgan para secado y oreo las ristras de cebollas, ajos y pimientos que dan colorido a la construcción.

Uno piensa que el mejor homenaje que se le puede dar al amigo y maestro Lapitz es recordar las palabras del poeta Elizamburu que condensan la impresionante y envidiable sencillez de formas y de vida del caserío vasco. Decían así:

“¿Ves el amanecer en lo alto de la montaña, un caserío blanco en medio de cuatro robles, un perro a la puerta y al lado, un pequeño arroyo? Allí vivo yo en paz.”

Pepe Barrena

Crítico Gastronómico. *Metrópoli-El Mundo*

«SE HA GANADO EL CORAZÓN DE TODOS»



Cuando me pidieron unas palabras sobre mi gran amigo José Juan Lapitz, me llené de ilusión. Me alegra tener esta oportunidad para agradecerle su gran labor en el mundo de la gastronomía. Juanjo es un personaje admirado en este oficio, que se ha ganado el corazón de sus compañeros periodistas, de los cocineros y de todos aquellos apasionados por la gastronomía.

Lapitz ha entregado su vida a difundir el arte gastronómico, escribiendo sobre sus experiencias, sentimientos, gustos e ideas, contribuyendo al buen hacer culinario. Se ha identificado por su rigor intelectual, siendo una persona auténtica y de gran equilibrio, medida y atrevimiento. Su trabajo ha brillado siempre con luz propia y lleva la firma bien reconocida. Sin duda, una labor que hemos de calificar de histórica.

Martín Berasategui

Cocinero. Restaurante Martín Berasategui

«JUANJO LAPITZ, AUTÉNTICA FUSIÓN»



Juanjo Lapitz es la gastro-memoria viva de más de medio siglo entre dos siglos. Memoria de vasco comprometido con las raíces y Cultura de su tierra. La Cultura con mayúscula y la cultura con minúscula, que no es cultura menor aquella que atiende a las producciones de un territorio, a su gobierno, a la etnografía, a los quehaceres de los trabajos y los días, pero que ha

de refrendarse en la otra para que nos enriquezca en todo su esplendor vivencial.

Es, seguramente, la principal diferencia entre la divulgación gastronómica de ese tiempo que va cediendo el testigo a otras formas de comunicar más ligeras, menos imbricadas en la Cultura inmaterial. Lapitz es la autoridad en esta materia de los bien comeres de un país. Pertenece a una generación brillante, de inexcusable referencia para el saber gastronómico.

La generación que estaba hecha cuando los que caminamos en el otro extremo de un mismo segmento generacional, ambos hacia ese estadio dorado en la cumbre de la montaña, encontramos en su compañía, en sus lecturas, en el disfrute de la mesa, los viajes, los congresos, bagaje y matiz, sabiduría y actualidad, guía y criterio.

Esa generación, esta generación que peinamos canas o nos rasamos su lugar, bebió en las fuentes literarias y documentales, y acertó a interpretar en clave de país el legado de la historia y el pensamiento de la humanidad, aplicado al territorio inmediato, para resaltar su punto

diferencial, para enmarcar la peculiaridad, para ahondar en las raíces, para catapultar el conocimiento heredado al conocimiento innovador.

Ahí reconozco a Juan José Lapitz Mendía, en la manera de ver, interpretar, puntualizar... todo el acervo gastronómico de Euskal Herria. La consulta aconsejable, en busca del aporte o la traducción diferenciadora, a la luz de la cultura universal. Estratégicamente situado en el baluarte fronterizo —transfronterizo, para ser precisos— de Ondarribia, con los pies donde sus setas vuelven cada otoño y cada primavera a saludar su dedicación y sabiduría a la causa micológica, la cabeza oteando el horizonte de vivires, saberes y latidos amicales. Auténtica fusión.

Guillermo Campos

Crítico Gastronómico. *La Voz de Galicia*

«DE LOS PROFESIONALES MÁS SERIOS Y MEJOR DOCUMENTADOS»



Cuando intento viajar con la memoria hacia mis primeros pasos en el mundo de la gastronomía, me encuentro con la figura entrañable de mi gran amigo Juan José Lapitz. Desde finales de los pasados ochenta y luego en la década posterior, compartí con él momentos especiales que tengo grabados a fuego entre mis mejores recuerdos.

Con un afecto especial, Lapitz me ayudó a recopilar datos para tres de mis primeros libros, *Manual del Pescado*, *El Pan* y *Manual de la Matanza*, en este último caso obra colectiva en la que él mismo participó como autor. Con la generosidad que le caracteriza me proporcionó detalles de valor antropológico sobre los panes rituales del País Vasco, los nombres de chacinas en Euskadi y los apelativos en euskera de no pocas especies marinas cuyos nombres en su lengua vernácula yo desconocía.

Viajamos juntos en infinidad de ocasiones y compartimos experiencias gastronómicas que en aquellos años de despegue de la cocina española poseían una dimensión muy distinta de la actual.

Mediados los noventa, a propuesta de Juanjo, pasé a formar parte de la Cofradía Vasca de Gastronomía en calidad de miembro de honor, distinción de la que me siento particularmente orgulloso. Por supuesto, he sido lector impenitente de los interesantísimos boletines de la Cofradía Vasca que con tanto acierto ha dirigido Lapitz.

Resulta innecesario añadir que es un verdadero placer participar en una obra en la que se rinde homenaje a uno de los profesionales más serios y mejor documentados de la gastronomía en nuestro país. Mis palabras tienen, antes que nada, carácter emotivo, de afecto y de admiración personal.

José Carlos Capel

Crítico Gastronómico. *El viajero-El País*

«AMIGOS PARA SIEMPRE»



Formábamos una panda insurrecta integrada por trotamundos vocacionales, chafarderos congénitos y a la par progresivamente informados que, en el ámbito de aquella España reseca y culturalmente bajo mínimos, intentábamos explicar en los medios que los imprescindibles actos de comer y beber igual transcendían a los exclusivamente rutinarios.

Él siempre estaba allí, ojo avizor, con la hoja en blanco, la cámara en la mano y en su faz aquella suya inquisitoria y sonriente mirada, que transcendía a la obligada cordialidad generalmente imperante en el ámbito de la peña.

Desde cualquier punto de las entonces denominadas regiones acudíamos a cualquiera que fuera la cita temática dispuestos a explorar, reconocer y, sobre todo, trasladar a los medios las no por tan próximas menos culturalmente ignotas esencias locales. Conjuntamente con Néstor Lujan, Nines Arenillas, Gonzalo Sol, Los hermanos Xavier y Eugenio Domingo, Paz Ivison, Carlos Delgado, José Carlos Capel y, entre otros, Antonio Vergara o Jorge Víctor Sueiro, del todo ajenos todavía a la globalización y la masificación acechantes, calibrábamos las recíprocas diferencias y familiaridades entre las entonces denominadas cocinas regionales, al meollo de las cuales nos desplazábamos regularmente con motivo de la celebración de las pertinaces Jornadas Gastronómicas.

Con Juanjo, particularmente, fuimos también compañeros de viaje sobre ruedas en un par de tramos profesionales: *Comer en Carretera*, *Comer en Euskalherria* y *Comer en Cataluña*, libros editados en la colección dirigida por Eugenio Domingo. Ya en aquellos años —allá por la década de los 80— consideraba al compañero Lapitz el colega más sagaz investigador, al tiempo que uno de los más instruidos en la propia causa: la cocina vasca.

Basándome en sus conocimiento y posterior difusión de sus productos estrella como las setas, el salmón del Bidasoa y/o el bacalao pienso, a día de hoy, que fue así mismo profético, y tanto en materia de cocina ecológica como en la de la ahora imperante, festejada y tan difundida de proximidad, estacional y de kilómetro cero.

Tuve también el sincero placer de coincidir y compartir con él, además de muchas “misas” y mesas, otros tantos manteles y un sinfín de vinos, las páginas de la revista *Archigula*, la cual, artísticamente editada y arriesgadamente dirigida por la intrépida compañera Ana Lorente, buceaba en la cultura gastronómica, también desde sus facetas científica y literaria.

En dicha publicación ahondaba el “casi” sabio Lapitz en la etimología y posterior aplicación de los ancestrales vocablos “Zu o Su”, mediante la mezcla de los cuales surgió la pronunciación que los euskaldunes dieron finalmente a la palabra fuego, padre y madre de todos los guisos.

Amigo Lapitz, ha sido un gustazo haber caminado y compartido este tramo de historia contigo.

Carme Casas

Crítico Gastronómico

«VASCO EJERCIENTE»



Pocas cosas hay tan satisfactorias en la vida como contribuir desde la modestia y la sinceridad a un homenaje a alguien a quien considero un amigo como es el hondarribitarra Juan José Lapitz. Un consagrado gastrónomo, erudito como pocos, polifacético, sabio nada distante, amigo de sus amigos, amable, pleno de bonhomía pero contundente en sus criterios.

Vasco ejerciente, orgulloso de sus orígenes pero no de los que se mira el ombligo sino de los que observa el mundo desde la atalaya del conocimiento. Con una pasión reflexiva y nada chauvinista por las cosas de su tierra, sobre todo lo que atañe a la mejor cocina y sus maravillosos productos. Pero si algo me llama la atención, además de sus esfuerzos y logros al frente de las más insignes cofradías —en las que ha sido piedra angular de su creación y desarrollo— es su labor como escritor.

No sólo como destacado columnista, sino como autor de obras trascendentes para nuestra gastronomía. Casi cuarenta libros como autor, como coordinador o bien en colaboración con otros autores. Títulos que en un alto porcentaje no solo guardo en mi memoria, muchos leídos y releídos varias veces y, por supuesto reiteradamente consultados; y que gran parte de ellos acumulo en mi modesta pero repleta biblioteca, guardados “como oro en paño”.

Así, por citar algunos especialmente trascendentes tales como: *Comer en Euskalherria*, allá por los años ochenta del pasado siglo o su contribución desde la óptica vasca a la deliciosa obra *Manual de matanza*. Sin olvidarme de otro título imprescindible para comprender

la fulgurante evolución de nuestra cocina, al final de la década citada: *La cocina moderna en Euskadi*.

Tampoco puedo olvidarme de obras como *La cocina de Shishito en la Belle Epoque*, que tanto ha contribuido a conocer y valorar la obra culinaria de uno de los más grandes cocineros donostiarra de todos los tiempos. Por no hablar de los libros dedicados a su inolvidable mentor y maestro, como la *Antología de Busca Isusi* y sobre todo, *Semblanza de un maestro*, del año 2006, donde recoge medio centenar de anécdotas y recetas de Busca y que en su presentación (lógicamente, en Zumárraga, donde nació este) Juanjo Lapitz señalaba entonces: “He querido recordar las facetas más importantes de José Mari además de la gastronómica: su gran sentido de la amistad, su hospitalidad, era un hombre muy ‘goxua’, irradiaba bondad... es lo que he querido transmitir, pero siempre en clave de humor”, concluyendo el autor que “es un libro de fácil lectura, que también acoge una serie de recetas, pero no al estilo actual de espumas, nitrógenos, mousses y natas, sino al estilo de José Mari y Carmen (Carmen Aguirre, que fue su esposa), tradicionales, fáciles y rescatando los magníficos productos que tenemos en el país”.

Otras obras posteriores de Juanjo me han resultado rigurosas y prácticas como el *Diccionario del agua*. Otras encantadoras de fondo y de bella presentación, como *Los caseríos y la cocina rural vasca*. Así como otro libro, divertido pero de profunda investigación: *2.000 Refranes para comer* (con la colaboración de Ana Lorente), en donde además incluye cien recetas clásicas, y a lo que hay que añadir que, nada menos, esta obra fue reconocida por La Academia Internacional de Gastronomía, una de las instituciones gastronómicas a nivel internacional y de la que forman parte treinta países, al concederle (por unanimidad de su asamblea) el Prix Litteraire de la Gastronomie 2009.

Y por si fuera poco y ciñéndonos a las más recientes publicaciones, tenemos una obra entrañable, amable y fácil de leer, totalmente ape-

gada a su querida localidad natal: *La cocina de Hondarribia de ayer y de hoy*; y por último —de momento, que intuyo tiene cuerda para rato— *Cinco docenas de pasteles*. Una engatusadora recopilación de dulces típicos de toda Euskal Herria, que está apasionando, sobre todo, a los más lamineros como un servidor.

Pese a que comparta, entre muchas otras cosas, con Juanjo (cosa que es público y notorio) una traidora enfermedad, que no avisa y que nos limita desgraciadamente en el sublime goce repostero. Zorionak eta eskerrik asko, Maisu.

Mikel Corcuera

Crítico Gastronómico. *Noticias de Gipuzkoa*

«HA SENTADO CÁTEDRA GASTRONÓMICA»



Juan José Lapitz es la persona de la que más he aprendido de la cocina y gastronomía vasca. Le considero un gran sabio que nos ha sacado de muchas dudas, pues siempre ha contribuido con sus artículos y libros a conocer, esclarecer y recuperar numerosas recetas y tradiciones culinarias vascas de ambos lados de la *muga*. Lapitz es el escritor que ha explicado el porqué de

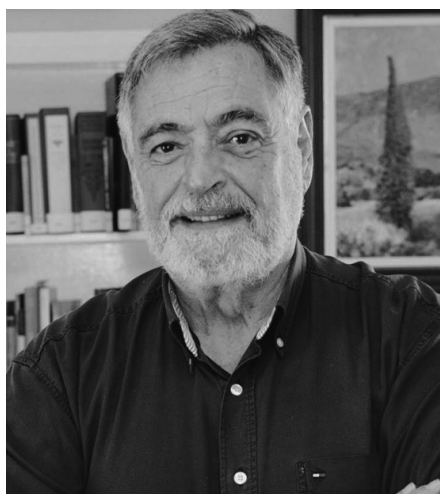
numerosas cuestiones gastronómicas, aclarando desde la procedencia de una receta a la zona originaria de cultivo de un producto o cuál es el origen de una determinada tradición festiva.

Sobre todos estos usos y costumbres culturales, que son verdaderamente de gran conocedor, Juan José Lapitz ha sentado cátedra gastronómica y criterio siempre que han surgido dudas o se ha generado algún debate. Ha sido muy concienzudo siempre en su trabajo documentándose en todo momento muchísimo. Lapitz es el gran discípulo de Busca Isusi, llegando él mismo también a ser otro gran maestro muy reconocido por todos los escritores y críticos gastronómicos de dentro y fuera de nuestro territorio, desde aquellos tiempos en que la cocina no estaba a la orden del día, es decir, no era noticia diaria como actualmente.

María del Mar Churruga,

Presidente de la Academia Vasca de Gastronomía

«MIEMBRO DE UNA IRREPETIBLE PLÉYADE DE GASTRONÓMOS»



Juanjo Lapitz es miembro de una irrepetible pléyade de escritores y periodistas gastronómicos que surge en España en los pasados años setenta: Luján, Bettónica, Sueiro, Millo, los hermanos Domingo... Excepcional grupo al que la Historia de la Gastronomía le reserva páginas para que pueda entenderse un proceso que desembocará en el prestigio que gozan hoy las cocinas

de España; sin sus artículos, ensayos, seminarios, críticas, manuales, recetarios, guías, conferencias... no se hubiese divulgado con tan insólito resultado uno de nuestros patrimonios culturales inmateriales: la gastronomía. Reluciente insumo en el que —en un país acuciado por tantos desaguizados— se apoya el paliativo «Marca España».

Conozco a Juanjo en aquellos años en una de las primeras mesas redondas de gastronomía, iniciativa de la entonces fundamental revista *Club de Gourmets*, y pronto surge una entusiasta amistad que hemos venido enriqueciendo —sobre todo yo— con los conocimientos que nos aportamos acerca de nuestros tan distantes y dispares terruños. Lapitz, un enamorado de su Euskal Herria, trata de dominar todo lo concerniente a su cultura popular: la antropología alimentaria, alimentos, cocinas... Es un curioso recalitrante.

Seguidor del gran Busca Isusi —a quien un día me presentó—, ha sido anfitrión irrepetible de los colegas en tantas jornadas culinarias, vitivinícolas y cinematográfico-gastronómicas con las que acumulá-

bamos experiencias inolvidables. Siempre nos sorprende con algún libro y esa pasión por divulgar las peculiaridades de su región le llevará también a acometer una enciclopedia.

Viajero animoso, viene a visitarme con alguna regularidad a Gran Canaria y todo se lo recorre; establece amistad con el pescador, el agricultor, el cocinero... quiere conocerlo todo, al detalle. No admite la diletancia. Anda siempre enredado en un nuevo libro, un viaje, un artículo... en su huerta o recolectando setas, preparando conservas de hortalizas o de bonito... cooperando en el txoko, las cofradías o la Academia Vasca de Gastronomía.

Además, su obra nunca se ha visto empañada por el contaminante negocio de la tentadora publicidad, que mina la credibilidad y honestidad del bello oficio de comunicar.

Mario Hernández Bueno
Crítico Gastronómico. *La Provincia*

«MUY MERECIDO HOMENAJE»



Con la publicación de este libro, mi gran amigo Juan José Lapitz recibe un homenaje más que merecido porque es una persona muy válida a la que respeto mucho, pues se trata de un magnífico periodista e historiador de la cocina vasca. Es un autor muy interesante, que ha realizado una labor tremendamente positiva para el desarrollo de nuestra gastronomía.

Con Juanjo he compartido profesionalmente casi medio siglo de vivencias. Él, como periodista, y yo, como cocinero, siempre nos hemos llevado muy bien. Además, nos unía, para colmo, el padecer ambos una misma enfermedad, dolencia que nos ha dado otro motivo más para charlar.

Le conocí en la Cofradía Vasca de Gastronomía y en las sociedades populares, por lo tanto, muchísimo antes de la fundación de la Nueva Cocina Vasca que él tanto apoyó. Fue uno de los primeros periodistas de la tierra en asumir el concepto de la nueva filosofía culinaria que inmediatamente ayudó a difundir (indudablemente, el prestigio personal de Juanjo sirvió para que otros periodistas de fuera aceptaran mejor la renovación que afrontaba nuestra cocina).

En las sociedades populares y cofradías gastronómicas se celebraban grandes festejos, muchos de cuyos banquetes me encargaban a mí. Juanjo, como secretario de algunas de estas instituciones y periodista en el candelero, siempre estaba allí ayudándonos muchísimo. Nos informaba de muchas elaboraciones antiguas que él descubría y de las que nosotros nos hemos servido luego a la hora de planificar los menús.

Lapitz ha rescatado infinidad de pequeñas recetas perdidas de las *etxeoandres*, de la cocina que se hacía en los pueblos pequeños y recónditos del País Vasco. Por todos esos sitios tan difíciles de encontrar, Juanjo se ha metido. Ha hablado con todas sus gentes y luego ha sacado a la luz sus costumbres culinarias para que no se perdieran.

Juanjo es muy trabajador y todo cuanto ha escrito ha sido serio, profundo y muy interesante para nuestra cocina. Ha publicado mucho: ensayos, diccionarios y recetarios, además de sus artículos para el Boletín de la Academia Vasca de Gastronomía y sus columnas en *El Diario Vasco*, que son un verdadero placer poder leerlas cada sábado.

Gracias al esfuerzo de escritores como Juan José Lapitz la cocina vasca no está hoy en mantillas. Juanjo pertenece a esa clase de grandes gourmets que saben muy bien lo que se traen entre manos, pues conocen lo que comen y saben cómo describirlo con mucho gusto.

Se merece este homenaje, el de toda la sociedad vasca y el de todos los que hemos luchado por sacar la cocina vasca adelante. Todos tenemos muchísimo que agradecerle a Juan José Lapitz por cuanto ha hecho por nosotros.

Luis Irizar

Cocinero

«HOMBRE CABAL Y DIRECTO»

Impulsor y mantenedor de la Cofradía Vasca de Gastronomía, adalid de la comunicación gastronómica. Aglutinador de las cofradías culinarias del País Vasco/Francés. Viajero impenitente por lo mejores fogones de nuestro país. “Cocinilla cum laude”, vocacional y reconocido chef. Comunicador habitual de periódicos, revistas y medios audiovisuales. Autor de libros que

han merecido el aplauso de sus lectores. Y, sobre todo, un hombre cabal y directo.

Francisco López Canís

Presidente del Grupo Gourmets

«JUANJO, ¡OH, CAPITÁN, MI CAPITÁN!»



Juanjo Lapitz es hoy el decano de la prensa gastronómica de este país y no por derecho vital sino por méritos. Nadie como él, laborioso y tenaz, ha derrochado toda su vida la dedicación para crear un *corpus* de hemeroteca y biblioteca que reúne la imagen de la historia contemporánea de la gastronomía de este país, y sobre todo la del País Vasco.

Nadie como él conoce a cada protagonista, a los viejos maestros como Busca Isusi, a los chefs que revolucionaron los fogones como Arzak o Berasategui o Subijana o, en fin, todos. Y a la vez a los que conservan inmutables las raíces, los artesanos del queso, las *casheras* de las nueces y las babarrunas, a los campesinos que en los mercados de uno y otro lado de la frontera le proveen de plántones de vainas, de tomates o de hierbas raras para su huerta, o a los aficionados y profesionales que en cada fiesta de pueblo concursan cocinando su plato estrella, su versión de la receta tradicional de raigambre local.

Los llama por su nombre y, con su memoria prodigiosa, tiene presentes sus antecedentes, sus triunfos y sus errores y los felices aniversarios. Juanjo es, en sí mismo, un libro de memorias. Ha vivido todo y no olvida nada. Y su visión es un análisis preciso y justo, no solo en sus escritos sino en cada vivencia, en cada momento.

De ideología y criterios firmes, como corresponde a un vasco de pura cepa, de esos de más de ocho apellidos es, sin embargo, visto de cerca, un hombre de mentalidad amplia y de entrañables contrastes. Recto, exigente para sí y para los demás, trabajador infatigable, pero

tan *bon vivant* como un personaje gourmet de libro, tan sensual, tan sentidor como un adolescente, tan entusiasta como un *hooligan*, y en la mesa, tan buen catador para los bocados sencillos como curioso disecionador de los experimentos culinarios más exquisitos, o incluso perfecto tragaldabas pantagruélico cuando la ocasión es propicia y generosa en lujos. ¿Y quien no?

Recuerdo, por ejemplo, un festín de caviar sin tasa ni medida que compartimos con algunos compañeros canarios en un desembarco ruso por las islas. Recuerdo el placer a dos carrillos pero, sobre todo, el brillo alegre de los ojos, como la mirada de un niño goloso frente a una confitería, una de esas pastelerías históricas que el Juanjo goloso ha reunido en su libro más reciente, *Cinco docenas de pasteles*, para preservarlas del olvido y a la vez, seguramente, para revivir con picardía onanista sus propios placeres.

Esa es la imagen de la felicidad. Verlo recorrer su milagrosa huerta sobre la muralla de Fuenterrabía, analizando con criterio y acariciando ya con la boca hecha agua cada brote, cada primicia, planeando una receta, una comida en el jardín, con los hijos, con los amigos, o en alguna sociedad gastronómica, en su txoko, con los fieles compañeros de cada semana.

Y escucharlo —pozo de anécdotas y de sabiduría— recordando los refranes de su abuela, el calendario de plantación, de recolección, las consejas seculares de conocimiento, de amor y de aprovechamiento de la naturaleza. Juanjo no ha olvidado nada y puede recitar en bilingüe las fechas del santoral cuando brotará el primer espárrago, o cuando espigarán los puerros o cuando caerá madura la última manzana.

Y con su talante detallista puede elegir en el pescadero la mejor langosta del día para llevarla a la Castilla interior, a casa de algún amigo. Eso es fácil. Lo difícil es no resbalar, entre la oscuridad y el txirimiri,

al encaramarse a las escalinatas del puerto, de madrugada, cuando sube la marea, para llenar con agua de mar limpia unas botellas, lo imprescindible para cocerla y que quede perfecta, por supuesto cocinada por él.

Viajes descubridores, libros compartidos, mesa y mantel, grandes vinos, sabrosas charlas en sobremesas sin tiempo, bosques de setas, mercados de primavera, eso y sus siempre interesantes artículos es regalo de un gran colega y amigo al que ni yo ni quienes tienen la suerte de disfrutarlo, sabemos cómo decir: ¡Gracias, Juanjo!

Ana Lorente

Subdirectora Revista MiVino-Vinum

A punto, Centro Cultural del Gusto

«TODAS LAS VIDAS DE JUAN JOSÉ LAPITZ»



Juanjo no es un escritor, no es un periodista, ni siquiera es un gastrónomo. Es todo eso y más. Es un etnógrafo casual, que analizó y descifró todos los pueblos de Euskadi y sus cocinas. Es un amanuense que guarda bajo sus palabras no solo tradiciones, sino rostros y miradas de todos los caseríos de Guipúzcoa y más allá. Juanjo también es un alquimista de textos. Sólo el

que sabe hacer, sabe describir y, por tanto, escribir.

También tiene parte de *basajaun*, guardando en su cabeza senderos forestales, rincones micológicos y lugares con magia. En una vida anterior fue pescador de nuestro litoral, en otra lo fue de alta mar, de los que marchaban a Terranova y volvían cargados de bacaladas y sal en las manos. Solo así se entiende que conozca los mares y sus habitantes con tal precisión. Y hablando de su pasado, hasta me aventuro a decir que en otra vida fue monja repostera, cocinero de la corte de Luis XIV y bodeguero en Jerez. Juanjo es historiador de lo común e historia viva al mismo tiempo. Vive ya en esa contradicción. Con tradición también trabaja su huerta, que con cariño mimó y de la que saca estupendas hortalizas. Es, además, un lector ávido, un bibliófilo empedernido y un devorador de recetas y enciclopedias gastronómicas como no he conocido, y creedme que ya tengo unos kilómetros viajados. Pero lo más importante es que Juanjo es un amigo.

Andoni Luis Adúriz

Cocinero. Restaurante Mugaritz

«LAPITZ, UN EJEMPLO»



Le debe mucho la gastronomía vasca a Juan José Lapitz, pero también le debemos mucho lo que, desde fuera del País Vasco, nos dedicamos a difundir los valores de la cocina en diferentes medios nacionales. A través de sus columnas en el *Diario Vasco*, de obligada lectura para todo el que ame el mundo gastronómico, descubrimos cada semana recetas, curiosidades y detalles

históricos de la cocina vasca y española.

También lo hicimos con sus libros. Yo conservo como oro en paño *El salmón del Bidasoa, su vida privada y pública*, que escribió en colaboración con otro grande, José María Busca Isusi, y con José Iraudegui. Pero además de leerle, lo mejor ha sido la charla directa con él. Un personaje que deslumbra siempre por su fuerza vital, por su cultura, por sus conocimientos enciclopédicos.

En un tiempo en el que la comunicación gastronómica se ha devaluado y empobrecido, cada vez son más imprescindibles personajes como Juan José Lapitz.

Carlos Maribona

Crítico Gastronómico *Salsa de Chiles-ABC*

«PIONERO DE SABERES Y SABORES»



Juan José Lapitz, de la Academia Vasca de Gastronomía, Premio Nacional de Gastronomía, periodista y escritor, es un gran profesional, un gran señor y un gran amigo. Entusiasta comunicador de la cocina vasca, con publicaciones como *Comer en Euskalherria*, *Manual de las setas*, *2.000 Refranes para comer*, *La cocina moderna en Euskadi*, *La cocina vasca. Platos básicos para todo*

el año, *Diccionario Vasco de Gastronomía...*

Gran conocedor de los magníficos productos vascos de tierra y mar, y de los cocineros que los han interpretado y ha sabido glosar. Crítico imparcial de la excelencia de todos ellos publicando en prensa, guías, radio... He tenido la oportunidad de compartir con él experiencias gastronómicas que quedan en el paladar y la memoria. Si hay alguien que se merece un homenaje es Juan José, pionero de saberes y sabores tanto tradicionales como de nuevas tendencias. Juanjo, amigo, felicidades de todo corazón. Abrazos.

Ymelda Moreno de Arteaga.

Presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa
Vocal de la Real Academia de Gastronomía

«SABIO DE LA GASTRONOMÍA»



© José Ignacio Lobo Altuna

Desde su estreno como escritor en la revista *Ondarribi*, allá por la década de los 50, Juan José Lapitz ha completado una prolífica trayectoria como colaborador en periódicos, revistas y otros medios de comunicación, habiendo sido también autor y coautor de decenas de libros, la mayoría de ellos con la gastronomía como referencia esencial.

Más allá de su actividad incansable como gastrónomo y colaborador con numerosos concursos gastronómicos y cofradías gastronómicas, su condición de académico de número de la Academia Vasca de Gastronomía, presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas y cofrade de honor de múltiples cofradías, le han granjeado un reconocido prestigio en el universo gastronómico.

Juan José Lapitz reconoce a menudo que ha sido un afortunado, porque en la gastronomía no ha encontrado más que amigos. Su dilatada trayectoria vital, siempre influida por su origen bidasotarra y su alma guipuzcoana, ha encontrado en la gastronomía una fuente de inspiración permanente para proyectar su cultura gastronómica a todos los rincones.

El título de su sección ‘Saber y sabor’, con la que cada semana deleita a los lectores de *El Diario Vasco*, compendia a la perfección las dos características que mejor definen al escritor Juan José Lapitz: un profundo conocimiento de todos los secretos de la gastronomía y una

capacidad innata para invitar a los lectores a disfrutar con el delicioso sabor de todo su saber.

El filósofo griego Epicteto afirmaba que “lo más importante no es lo que se come, sino cómo se come”. La traslación de este pensamiento a la figura de Juan José Lapitz implica reconocer que lo más importante no es lo que este ilustre escritor hondarribitarra cuenta, sino cómo lo cuenta, porque la manera que tiene de expresar su inmenso conocimiento le convierte en un sabio de la gastronomía.

José Gabriel Mujika

Director de *El Diario Vasco*

«HA MARCADO MI CARRERA DE COCINERO»

Donosti, año 1990. Diecisiete años tenía yo. Escuela de Cocina de San Sebastián, Alto de Miracruz. El profesor: «chicos, hoy viene a darnos una charla sobre gastronomía vasca Juan José Lapitz». (¿Quién es, pensaba yo?). Desde ese día, esa charla inesperada para mí, ese discurso sobre la pureza, la tradición y sobre el respeto hacia las personas y hacia nuestra tierra me ha marcado día tras día.

Desde ese momento, Juan José Lapitz, al cual no tenía el gusto de conocer hasta ese momento, ha sido un referente, maestro y escritor que siempre he leído con respeto y admiración. Me marcó.

Eskerrik asko, Juanjo.

Aitor Perurena

Cocinero. Estudio Gastronómico / 1870 Restaurante

«JUAN JOSÉ LAPITZ, UN SABIO Y UN TRABAJADOR INCANSABLE»



Mi íntimo amigo Juan José es una persona siempre dispuesta para colaborar en causas buenas y de ellas creo que la principal es la gastronomía. Todas las facetas las domina y lo que no conoce bien, sea producto o elaboración, lo busca y encuentra. Euskalerría le debe mucho y las demás regiones y países también.

Yo, Zacarías, le debo mucho, y desde el año 1980 que lo conocí, lo recuerdo siempre dando ideas, siempre invitándote a participar en eventos gastronómicos, tanto en la cocina como en las divulgaciones en forma de charlas, folletos o libros. Todo ha sido en él importante, pero la creación de la Federación de Cofradías Gastronómicas, FECOGA, impresionante.

Se crearon nuevas cofradías, se buscaron nuevos productos, nuevas elaboraciones, concursos de todo: de verduras, legumbres, tubérculos, marmitas, cocidos, guisos, embutidos como chistorra, chorizo, morcilla y quesos... un mundo.

Con FECOGA hemos recorrido la Península, las Islas Canarias y Baleares, Francia, Portugal, las Azores y la Madeira, y cómo no, América. En cada uno de estos lugares encontraba algo interesante. En la Isla de San Miguel (Azores), “La Olla das Furnas”; en San Jorge, las lapas y la sopa de pobres, así como los quesos. En Colombia (Cartagena de Indias), donde presenté mi libro de cocina *Raíces y crisol de culturas*, Juan José y la imprenta Ondarribi colaboraron en este volumen dedicado a “los gamines” (los niños de la calle de Bogotá).

Allá se fue Juan José para presentarlo en el Consulado de España y con el embajador español, nos dieron las Llaves de Oro de Cartagena. Pero lo más importante fue nuestra ayuda para los niños de la calle. Visitamos los mercados de esta ciudad colombiana. Especialmente el enorme de Basurto y La Matuna. Probamos platillos típicos cartageneros, elaborados por D^a. Socorro Marimón, en aquella cocina de “carbón de palo”. Todo le resultaba interesante a Juan José.

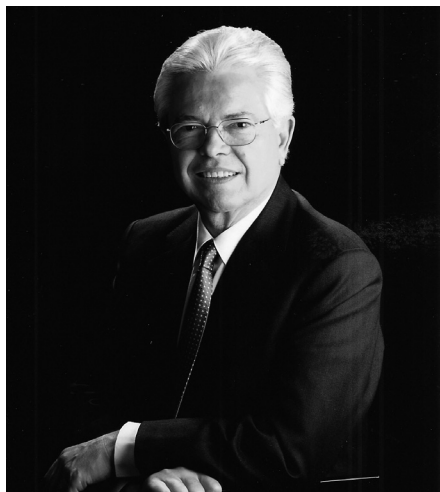
Desde Cartagena fuimos a la Ruta Marítima de Blas de Lezo, aquel alucinante guipuzcoano que defendió Cartagena de Indias, perdiendo allí algunas de sus extremidades. Era tuerto, desorejado, cojo y manco... ¿Qué comería? Nos preguntábamos en la ruta de las Islas del Rosario, Baru, Bahía de Cartagena... seguro que buenos mariscos: jaibas, centollos, camarones, langostas y pescados, así que para recordarlo y haciendo alusiones a la bravura de Blas de Lezo (Blas El Teso) nos fuimos a un restaurante así llamado, para degustar aquello que creemos comía el famoso almirante, después de visitar su monumento.

Por mi parte tendría para escribir varios libros en los cuales agradecer, en mi nombre y en el de La Cofradía del Queso de Cantabria (también su Cofradía), la ciencia transmitida en favor del placer del bien comer y beber, buen yantar y libar, que nos lleva a disfrutar de la amistad para siempre.

Zacarías Puente Herboso

Cocinero y Gran Maestro de la Cofradía del Queso de Cantabria

«UNA INTUICIÓN, INTELIGENCIA Y CREATIVIDAD FUERA DE LO NORMAL»



Cuando participé en el I Symposium sobre gastronomía celebrado en San Sebastián, Juanjo Lapitz me hizo una entrevista para la radio. Entonces nació una amistad que todavía perdura hoy. Lo aprecio como persona y como buen amigo, a él y a su mujer, la simpática Marichu Usandizaga.

Entre los dos hemos impulsado y coordinado muchas iniciativas, entre las que destacan la colaboración de Font D'or y Vichy Catalán con la Cofradía Vasca de Gastronomía, la constitución de la Cofradía Gastronómica del Agua y la edición de un buen número de libros sobre gastronomía y agua, a través de los cuales Lapitz divulgó muy bien recetas y fotografías de la gastronomía vasca.

Siempre he captado en él una predisposición innata para llevar adelante nuevos proyectos. Es incansable, con una excelente capacidad de trabajo, además de muy intuitivo, inteligente y con una creatividad fuera de lo normal. Durante un buen número de años, organizó la presencia de medio centenar de cofrades representantes de alrededor de 20 cofradías vascas al capítulo anual de la Cofradía Gastronómica del Agua que celebrábamos siempre en el Hotel Balneario Vichy Catalán.

También consiguió que tuviéramos muy buena relación con FECOGA y sus sucesivos Presidentes. Una anécdota que muestra su generosidad es la siguiente: En una ocasión, a 24 cofrades nuestros —que desde Barcelona iban al capítulo de la Cofradía Vasca— los invitó a comer en el local social de su Cofradía en Hondarribia. Nos obsequió tanto y tan bueno que, cuando a la noche fuimos a cenar a

un famoso y acreditado restaurante de San Sebastián donde teníamos reserva, nadie fue capaz de acabar ni siquiera con el primer plato de la cena. Pagamos y nos fuimos disculpándonos.

Nunca falló nada en lo que él intervino. Me agrada la idea que se escriba su biografía. Su vida hasta hoy tiene un contenido muy amplio y denso como para llenar más de un libro. Se lo merece mucho. ¡Aurrera!

Juan B. Renart Cava
Gran Sukalde Jaun

Presidente de Vichy Catalán Corporation

«PROFETA EN SU TIERRA»

© Juantxo Egaña

contribuir, desde sus libros y artículos en los periódicos, a poner a la cocina vasca en la preponderante posición mundial que ocupa hoy. Su obra es muy importante para el conocimiento de la gastronomía y cultura vascas de uno y otro lado de la muga.

Puede afirmarse de Juan José Lapitz, mi vecino de Hondarribia, que ha logrado ser profeta en su tierra. A los que formamos aquel movimiento de la Nueva Cocina Vasca, y generaciones siguientes de nuevos cocineros vascos, siempre nos brindó todo su apoyo incondicional. De una manera elegante y deportiva, sin otorgar nunca puntuaciones ni llevarnos a confrontaciones, sólo por el placer y el compromiso de

Ramón Roteta

Cocinero. Ramón Roteta Restaurante

«EL GRAN ANTROPÓLOGO DE LA COCINA VASCA»



La cocina vasca está repleta de cocineros de referencia que han dado notoriedad internacional a nuestra cocina. Sin embargo, y acompañando en paralelo a estos, ha habido periodistas realizando unos trabajos culinarios interesantes que han servido para el desarrollo profesional de los cocineros y el goce de los aficionados al buen comer. Entre estos se encuentra Juanjo Lapitz, apelativo

con el que se le conoce en el mundo de la gastronomía a este amante de la buena cocina, sabedor de las raíces y orígenes de nuestros productos, conocedor de los oficios relacionados con la cocina, como pescadores, pastores, baserritarras, cocineros, pasteleros... sin que exista una sola de estas profesiones que Juanjo no haya estudiado y recogido en sus escritos. Estudioso de la cocina de Euskal-Herria, de Norte a Sur y de Este a Oeste, no ha habido rincón con una tradición o receta culinaria que hubiera que recopilar y que Juanjo no haya recogido en algún artículo o libro suyo. Juan José Lapitz es, seguramente, la persona que mejor ha vivido y conocido la evolución de la cocina Vasca en los últimos 50 años. Defensor de las tradiciones y de los productos gastronómicos vascos, ejerció de guardian con sus artículos en prensa en momentos de incertidumbre en los que todo era modernidad y vanguardia, y la tradición y valor del producto estaban en riesgo de caer en desuso. Seguramente, me atrevo a afirmar, y recordando a Jose Maria Busca Isusi, Juanjo Lapitz es, hoy por hoy, el gran antropólogo de la cocina Vasca.

Roberto Ruiz de Aginaga

Cocinero. Frontón de Tolosa

«MIS COINCIDENCIAS CON JUAN JOSÉ LAPITZ»



Me inicié en el mundo gastronómico tras haber vivido doce años en Venezuela. Mi mujer y yo vinimos varias veces a pasar unos días en la España que tanto añorábamos, por lo que, donostiarra ella, madrileño yo, y habiendo crecido ambos en familias con buena mesa prácticamente a diario, cada viaje nos sumergía en un enorme placer gastronómico que disfrutábamos tanto en San Sebastián con su familia, como en Madrid con la mía, al igual que con amigos de ambas ciudades que nos invitaban en uno u otro restaurante para festejar nuestro encuentro.

En otoño de 1970 regresamos de aquel bello país. Tras tantos años añorando España, la recorríamos frecuentemente por carretera, lo que nos llevaba a buenas cocinas así como, comparando con nuestros recuerdos, a no pocos fracasos. En España no existía entonces guía gastronómica alguna, por lo que pensé que su edición podría ser una oportunidad; aprovechando el matiz turístico de mi apellido, en 1972 diseñé y empecé a construir mis *Guías Gastronómicas Sol: Madrid, País Vasco y Navarra*; y *España* en 1976, que constituyeron la base de una actividad gastronómica más amplia, en la que coincidí con Juanjo Lapitz.

Naturalmente, esos dos primeros párrafos no tienen por objeto exponer una parte de mi biografía profesional sino sugerir en qué camino, cómo y por qué, tales circunstancias me fueron acercando poco a poco a Juanjo... más en lo profesional y cultural que en lo meramente

Naturalmente, esos dos primeros párrafos no tienen por objeto exponer una parte de mi biografía profesional sino sugerir en qué camino, cómo y por qué, tales circunstancias me fueron acercando poco a poco a Juanjo... más en lo profesional y cultural que en lo meramente

personal, lo que sin embargo me llevó a sentir enseguida una gran admiración por él.

Tras 40 años ya pasados, tal no ha sido sólo como colega sino por otras muchas circunstancias en las que también coincidimos. Hay una a la que doy gran trascendencia, pues se trata de algo para mi fundamental y que uno y otro hemos dicho más de una vez: «Lo mejor que me ha aportado esta profesión es el número de grandes amigos que me ha llevado a conocer».

Juanjo Lapitz ha mostrado siempre una personalidad culta, incansable, uniforme y solidaria, que en buena parte oso atribuir a su amor por Guipúzcoa, pero mucho más íntimamente al que siente por Hondarribia. Si por hábitat se entiende el lugar adecuado para que organismos o especies puedan vivir, se puede decir que Hondarribia no es simplemente la tierra natal de Juanjo, sino su hábitat imprescindible, no estando lejos de ser también su alma.

No me lo imagino yo viviendo en otro lugar donde él careciera de su Casco Antiguo ni de la bella muralla de esta sugerente ciudad, o si se sintiera carente de ese Bidasoa que, hábitat de buenas angulas, muchas de las cuales terminarán en pil pil, su cauce alcanza mansamente más adelante el mar Cantábrico, justo frente a esa plácida tierra francesa que Juanjo ha vivido intensamente pues en San Saint Jean de Luz nació Maritchu Usandizaga, su mujer, y es en Hendaya Caballero de su Confrerie de la civelle (angula).

Hablando de angulas, me ha venido a la cabeza una de mis muchas coincidencias con Juanjo, pues también yo pertenezco a esta Confrerie de la civelle de Bayona. Pero en estas líneas me parece oportuno decir que la primera de las mismas es muy anterior y curiosa: los dos somos buenos amigos y admiradores de Luis Mokoroa, que desde 1985 viene siendo el eficaz y amable Presidente de la Cofradía Vasca

de Gastronomía, de la que ambos somos miembros. Pero ocurre que yo supe de Luis Mokoroa mucho antes de 1985.

Hoy hace quizá más de 60 años, pues de él me hablaba muy bien mi padre, que era fundador y Presidente del Canoe Natación Club, en cuyo equipo de baloncesto jugaba Luis... Hoy es nuestro querido amigo y Presidente.

Juanjo ha pertenecido mil veces al jurado de los Quesos de Idiazábal y yo dos o tres sólo. No recuerdo en qué fechas pero, desde luego, mucho antes de que, como consecuencia de su éxito, se llegaran a pagar 13.500 € el kg. Como ocurrió hace un par de años.

En lo que también hemos participado juntos fue en la edición del libro *Comer en Carretera*, editado en 1981 por Penthalon con el patrocinio de SEAT; naturalmente, él escribió acerca de Euskalerrria; y sobre Andalucía. Por los años 90 participamos en una Mesa Redonda que tuvo lugar en el Casino de Madrid acerca de la suculenta morcilla de Beasain. Pero de aquellos viejos recuerdos, el más sabroso me llega desde el Concurso de Marmitakos en el que ambos fuimos miembros del jurado, por lo que compartimos la paz que emana de aquella gran playa de Hondarribia donde se celebró, así como los deliciosos bocados que los concursantes permitían que les sacáramos a cuchara de sus respectivas cazuelas, teóricamente para catar, realmente para gozar.

Yo tuve el honor —y el placer— de invitar más de una vez a Juanjo en mi programa de radio “Comer, Charlar y Beber” (que se emitió de 1977 a 2013), compartiendo así antena con grandes cocineros de su tierra guipuzcoana, como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Jose Castillo, Luís Irizar, Xavier Zapirain, Txomin Re-kondo... varios de ellos creadores de la “Nueva Cocina Vasca” hacia 1979 u 80; y desde entonces buenos amigos con los que ambos coincidimos en sus cocinas y charlas.

Conozco varios libros de Juanjo, cada una de cuyas líneas proclama sin lugar a dudas quién es su autor. Los que más me interesaron son, quizás, *Comer en Euskalerría* y *Manual de las Setas*.

Su importante obra literaria y otros trabajos en este sector hicieron que en 1989 ganara el “Premio Nacional de Gastronomía” concedido por la Academia Española de Gastronomía (aún no era “Real”) y el Ministerio de Turismo. De ambas circunstancias y de otras de ellas derivadas, surgieron nuevas coincidencias, pues esos dos Premios me los dieron en 1988 y 2003, respectivamente.

Repito lo dicho ya al principio: esta relación de algunas de las coincidencias habidas durante el común camino que Juanjo y yo hemos venido recorriendo con entusiasmo durante unos años, además de enorme trascendencia gastronómica, ha hecho que pese a haberle tratado mucho menos de cuanto he deseado, siempre me aproximó íntimamente a él, por lo que Juanjo está, sin duda, entre mis más queridos y admirados amigos. Lo que no es imposible para cualquiera que le conozca, ya que Juanjo es un hombre trabajador, amable y veraz, por lo que admirable. Aprovecho este Libro para enviarte un apretado abrazo, Juanjo.

Gonzalo Sol

Creador de las Guías Sol de Gastronomía

«ESPECIALISTA EN LA GASTRONOMÍA DE IPARRALDE A HEGOALDE»



Conocí a Juanjo Lapitz casi en mis comienzos como cocinero. También a su padre, tocayo mío, que tenía su misma planta. Posteriormente, he ido conociendo a toda su familia y disfrutando de su amistad. Siendo yo aún un estudiante en la Escuela de Hostelería de Euromar, en Zaratutz, nuestro maestro, Luis Irizar, se ocupó de organizar y servir la inauguración de la Co-

fradía Vasca de Gastronomía, en la parte vieja donostiarra, al pie del Monte Urgull.

Allí fuimos sus alumnos a servir dicha comida a sus órdenes. Aún recuerdo el menú. Andaba por allí el que reinaba en el mundo de la comunicación de la gastronomía, José María Busca Isusi; ante el cual nosotros, los muy jovencitos, teníamos un gran respeto. Entró en la cocina y nos enseñó cómo sacar las guindillas de la botella con rapidez (en aquel entonces, cada unos se ocupaba de embotellar sus guindillas en botellas de vino o de sidra, y las sacaba con una aguja de hacer punto doblada en su extremo). A la sombra de Busca siempre estaba un joven Lapitz, que bebía de sus conocimientos y no faltaba a los eventos gastronómicos. Tengamos en cuenta que en aquella época no había casi prensa gastronómica.

Con Lapitz también estuvimos en una de las primeras Mesas Redondas de la Gastronomía en Canarias y recuerdo que, cuando íbamos a andar por la playa, le teníamos que dejar solo porque no había quien

le siguiese, por la velocidad que llevaba. Y eso que nos sacaba casi dos décadas.

Nuestra relación ha sido siempre de entrañable amistad y de respeto mutuo. Es un gran especialista en la gastronomía vasca de un lado y otro de la frontera; de Iparralde a Hegoalde. Y publica habitualmente sus comentarios en *El Diario Vasco*. Hicimos juntos un viaje muy interesante a Argentina en 1983. Trabajé con Lapitz en Buenos Aires en el Hotel Libertador durante una semana, mediodía y noche, y nos lamentábamos de lo poco que conocían y utilizaban el pescado, siendo nuestra materia prima más presente en el día a día. Allí íbamos al mercado y siendo grandísimo y variado, el pescado brillaba por su residual presencia. Había que traerlo de Mar de Plata. Y los cocineros del hotel hacían muecas porque ni tenían experiencia en manipularlo ni intención de comerlo. El trabajo era tan agotador que, por las noches, si acudíamos a algún espectáculo de tangos o similar, los cocineros, que éramos muy jóvenes, caíamos rendidos

Podría hablar largo y tendido sobre Juanjo Lapitz y su profundo conocimiento de la cocina y los productos de Euskal Herria. Pero para eso ya ha escrito él unos cuantos libros. Que como decía otro amigo nuestro: si eres mi amigo, ¡compra mi libro! Y si no eres mi amigo ¡para qué quiero yo que tengas mi libro!

Pedro Subijana

Cocinero. Restaurante Akelarre

«MERECIDO RECONOCIMIENTO, MEMORIA VIVA DE NUESTRA COCINA»



Desconozco si Juan José Lapitz quería, desde pequeño, que su trayectoria profesional estuviera ligada a los fogones, o si fue la vida la que le acercó a la cocina. Pero lo cierto es que ambas figuras se han fundido como un buen foie sobre un solomillo. Su lápiz nos ha propuesto sabores, texturas o productos que en muchos casos nos habremos llevado al paladar. Aunque lo cierto es que nos harían falta unas cuantas vidas para poder disfrutar de todos los platos recogidos en sus críticas, recomendaciones o recetarios. Lapitz traslada pasión en su trabajo. Es mucho más que una profesión. Creo que no anda lejos de las cuarenta publicaciones, de cuarenta libros, la gran mayoría vinculados a la gastronomía; nos ha acercado a platos que desconocíamos formaban parte de la cocina vasca, nos ha hablado de setas, del ayer y del hoy de la cocina de Hondarribia... y hasta nos ha acercado 2.000 refranes recogidos de nuestros antepasados, refranes para comer. Recientemente, la Academia Vasca de la Gastronomía ha querido reconocer su larga y fructífera trayectoria. Una Academia que, por cierto, ayudó a crear el propio Juan José Lapitz. En pocas ocasiones un reconocimiento es tan merecido como en este caso. Juan José Lapitz representa la memoria viva de nuestra cocina; hurga en nuestras costumbres culinarias, en sus matices, en sus trucos. Lapitz recoge la sabiduría de nuestros antepasados en un lenguaje sencillo, para que lo que bien se hacía, bien perdure.

Cristina Uriarte Toledo

Consejera de Educación del Gobierno Vasco

«UN PRECURSOR A TENER EN CUENTA»

Juan José Lapitz es una personalidad de nuestra cocina muy a tener en cuenta, porque ha sido uno de los precursores de la promoción y divulgación de la cocina vasca, sus productos y su historia, comenzando a hacerlo en un tiempo en el que casi nadie hablaba de ello. Me parece que, entonces, sólo se encontraban escribiendo de estos temas

en nuestros periódicos Lapitz y Busca Isusi.

En la organización del Concurso de Quesos de Idiazábal, en el pueblo navarro de Uharte-Arakil, Juanjo ha colaborado muchísimo con nosotros, por lo que le tenemos mucho aprecio. Desde la primera vez que me puse en contacto con él siendo yo el Coordinador del Artzai Eguna de Navarra, y hace de esto ya más de treinta años, ha estado siempre con nosotros sin dejar nunca de ayudar ni de dar su asesoramiento.

Jose Mari Ustarroz

Presidente de la DO Queso Idiazábal.

«CANTO A LA AMISTAD»



El autor de este libro me solicita mi propio testimonio, tarea que me resulta difícil ya que no es fácil que uno se valore a sí mismo, quizá el lector, si ha llegado hasta este capítulo final, sacará sus propias conclusiones que serán mucho más objetivas de las que yo pueda expresar.

Hay, sin embargo, algo que quiero destacar en mis actuaciones a lo largo de mi vida profesional: el culto a la amistad. Algo que, innato, se acrecentó con las enseñanzas de mi maestro Busca Isusi, que se resumen en la frase que figura en la primera página: «Lo mejor que puede haber en el mundo es tener amigos». Esta ha sido, para mí, una constante vital.

He evitado confrontaciones, he tratado de aunar criterios, de buscar las vías de conciliación y he encontrado, al otro lado, la compensación de una sonrisa, de unas palabras gratificantes, en suma, la comprensión de las personas con las que he tratado. A este respecto no puedo olvidar la frase de Juan Renart Cava, al término de una intermediación mía con resultado de avenencia entre las partes: «Juanjo, tú siempre tendiendo puentes».

Termino con la primera frase que figura al comienzo de esta biografía: «En la gastronomía no he encontrado más que amigos». Buena prueba de ello son los testimonios precedentes demostrando el cariño que me tienen algunos de los muchos amigos que he hecho en mi vida y que constituyen un tesoro. A todos los que han deseado manifestarse,

mi más profundo agradecimiento por sus elogiosas frases y por la alta consideración que les merezco.

Juan José Lapitz Mendia

Hortelano



El maestro, rodeado de su familia.



Cocinando en una sociedad popular.



Labor de campo.



Entronización del gerente de una destilería de Whisky en Inverness (Escocia).



Enseñando a cocinar a la siguiente generación.



Con las palenqueras en la playa de Cartagena de Indias.



Puerto de Saint Jean de Luz. Lapitz con la directiva de FECOGA en el acto de fundación.



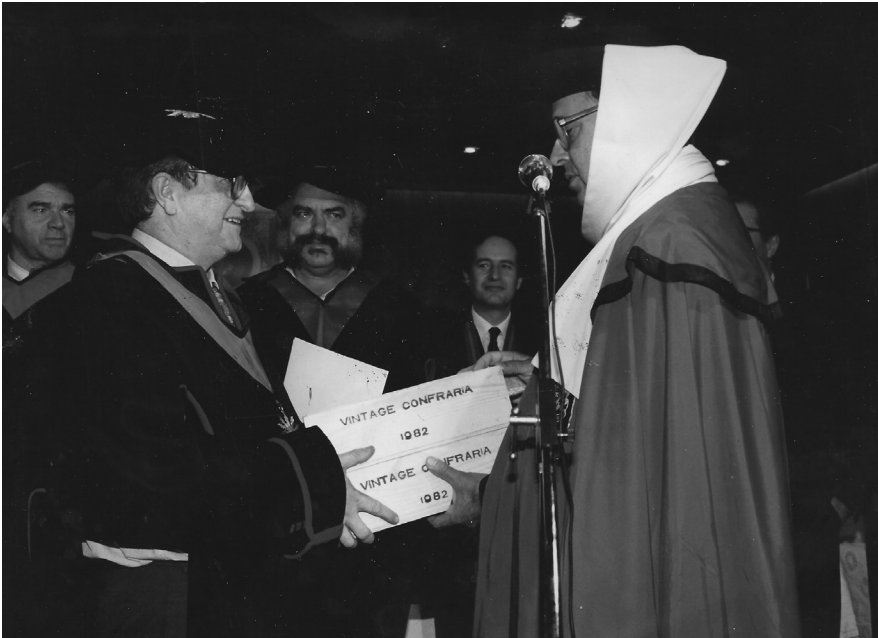
Camilo José Cela rodeado de cofrades, en un acto previo a su entronización.



En el restaurante Martínez en Ordizia.



Lapitz y Mokora en el concurso de bacalao en Irún.



El presidente de la Cofradía de los vinos de Oporto entrega a Juan Mari Arzak las credenciales para ser nombrado cofrade de honor.



Confraternización con los tabacos cubanos.



Cocinando en casa para un reportaje en Ondojan.com
© Ritxar Tolosa.



Berasategui, Lapitz y Zubizarreta.



Con Luis Bettonica.



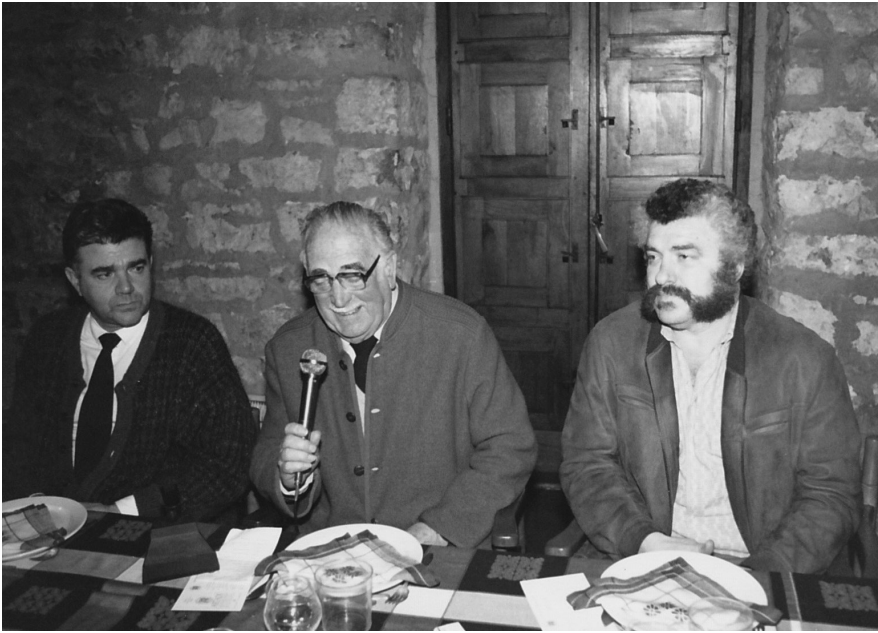
Con Roberto Lotina (centro, sin kapusai) en la Cofradía Vasca de Gastronomía.



Echeberria, Mokoroa, Lapitz e Iturzaeta en la Cofradía Vasca de Gastronomía.



En el concurso de bacalao de Irún con Luis Mokoroa.



En la Cofradía Vasca de Gastronomía Lapitz, Lotina y Mokoroa.



En el Salón de Plenos del Ayuntamiento Donostiarra. Mokoroa, Juli Soler, Ferrá Adriá y Juan José Lapitz.



Entrega de premios de un concurso gastronómico en la Cofradía Vasca de Gastronomía.



Entronización en la Cofradía de la Paloma de Sara. Lapitz, Iraundegui, Etchenagusia, Mugica y Darraidu.



Presentación de Genaro Pildaín como cofrade de honor de la Cofradía Vasca de Gastronomía.



Placa de Lapitz como miembro del Club Hirutza.

EPÍLOGO

Palabra de gastrónomo, vasco, naturalmente



Aseguran los sabios que la conversación es una de las fuentes del conocimiento y eso es lo que hemos hecho aquí de un modo golosamente incesante: conversar y conocer de la mano de Juan José Lapitz Mendia, ejemplar gastrónomo, vasco, naturalmente. Un sabio que enseña y cuenta las cosas con tanto cariño que nunca ha dejado de hacer escuela ni amigos. “Quien tiene

un amigo tiene un tesoro”, asegura el refranero, y quienes profesamos la amistad de Juanjo nos sentimos inmensamente afortunados de poder considerarnos así.

La enorme suerte y, al mismo tiempo, responsabilidad de escribir la biografía de este hondarribitarra ‘fuera de serie’ me ha aportado la riqueza de aprender, en la cercanía, del oficio de este gran maestro y amigo con el que todo el mundo se siente en deuda de gratitud, pues Juanjo no ha hecho otra cosa en su vida que consagrarse al servicio de los demás.

Hemos contado aquí las peripecias de aquel niño de comer melindroso que, años más tarde, se convertirá en el gran teórico de la gastronomía vasca. Hemos recorrido el camino de una vida, la suya, que, en vivencias traducidas a palabras, ha transcurrido en un incesante

despertar: a la agricultura, a la micología, al periodismo gastronómico, al asociacionismo académico y cofrade, al arte de cocinar, a la escritura de artículos y libros sobre su tierra... Todo ello siempre bajo el signo de la amistad y la convivencia entre la personas. Cualidades a las que habría que añadir las que menciona su buen amigo Juan Manuel Garmendia en la presentación de este volumen: “sinceridad, independencia y compromiso”.

Aboliendo fronteras culinarias

Uno de los mayores logros de Juan José Lapitz como escritor ha sido, sin duda, abolir, gastronómicamente hablando, las fronteras culinarias entre las dos *Euskadis*. En sus grandes reportajes sobre el País Vasco Francés ha dado a conocer, ensalzándolos, los productos y elaboraciones de un lado y otro de la *muga*; haciendo de ellos algo inseparable de sus propios pueblos de origen.

Lapitz se los ha pateado todos como un explorador, que nos ha dado a conocer sus costumbres culinarias y arraigadas tradiciones ancestrales. Muy meritorio es el haberlo hecho a toda página desde un periódico llamado *La Voz de España*. Como cuenta él mismo: «porque tenía mucho *feeling* con su director». Y es que Juanjo, hombre que siempre tiende puentes, hizo de esta cabecera la más vendida del kiosco.

Escritor y periodista de raza

En aquellos pretéritos tiempos en los que el periodismo gastronómico era un contenido anecdótico en los medios de comunicación, Lapitz fue pionero en la divulgación de los productos agrolimentarios de Iparralde a Hegoalde, así como de la culinaria profesional y de *etxe-koandre*, cuyas recetas rescató del olvido en el empeño de reconstruir las señas de identidad de la gastronomía vasca; siendo, tras su maestro

Busca Isusi, el primer escritor en periódicos en dar cobertura informativa a los restaurantes y sukaldaris euskaldunes.

Como gran escribano —y no me refiero sólo a lo gastronómico, pues se trata también de un muy respetado antropólogo— Lapitz pertenece a la estirpe de los escritores y periodistas de raza. “El periodismo se hace con la suela”, afirmó el magnífico *giornalista* italiano Indro Montanelli; quien de haber leído los andarines reportajes de Juanjo seguramente lo habría apodado el Dr. Livingstone del alma de los pueblos del País Vasco. De los hechizantes pueblos mágicos del País Vasco queremos decir.

En los textos de Lapitz, telúrico escritor, palpita la influencia del santo suelo, del vinculante territorio. Su sensibilidad y capacidad para captar, en vivísimas descripciones, la esencia de los paisajes y la naturaleza de su bien amada tierra vasca nos da la talla de un enorme autor ya desde el sublime *Amar a Euskalherria conociéndola*.

Este volumen, recopilatorio de sus excursiones por el País Vasco Francés, puede considerarse un trabajo pionero del periodismo ecológico al mismo tiempo que, por su intemporal vigencia, leerse siempre como literatura de viajes.

A lo largo de medio siglo de profesión, Lapitz ha despachado varios miles de artículos, unos cuarenta libros, entre guías gastronómicas, recetarios, diccionarios, tratados, ensayos... y ha fundado academias y cofradías gastronómicas. Todo ello, sin olvidarse nunca este grafómano de ayudar a los que empiezan, ya se trate de escritores, cocineros, académicos, cofrades, productores, consejos reguladores, etc., (para Juanjo, amigos todos porque como muy bien concluye Adúriz lo suyo: “Lo más importante es que Juanjo es un amigo”).

Por el excelente desempeño profesional de su trabajo, tan emblemático escritor y periodista vasco ha recibido los premios más importan-

tes: el Nacional de Gastronomía que le concedió la Real Academia Española de Gastronomía y el Ministerio de Turismo; el Busca Isusi, que es un premio propio de la Academia Vasca de Gastronomía; el Euskadi de Gastronomía; que otorga el Gobierno Vasco; el Prix de la Litterature Gastronomique —considerado el Óscar de la Gastronomía— que entrega la Academia Internacional de Gastronomía de París, entre otros reconocimientos nacionales e internacionales que ya hemos mencionado; como que exista un gran premio gastronómico con el nombre de Juan José Lapitz.

Escribir como se habla

Su estilo de escritura resulta de lo más natural, pues Juanjo escribe y describe, ni más ni menos, como habla en la conversación. Si es cierto que cada uno de nosotros hablamos como se acostumbraba a hacer en su casa natal, nos consta que en la de los Lapitz-Mendia hubo mucha preocupación por expresarse bien, por utilizar las palabras correctas y así de bien hablado —y de bien escrito— nos ha salido este «gizon formidable» de Hondarribia.

Juan José Lapitz es un escritor pura raza al que no se le reconocen, al menos a primera vista, influencias de estilo, porque se trata de un autor que toma sus apuntes del natural: del baserritarra, del agricultor, del ganadero, del panadero, del nuevo cocinero y también del clásico, de ese *arrantzale* que vuelve de su mar Cantábrico que él ha descrito como nadie.

De igual manera que ha recorrido los bosques dormidos de la Euskadi profunda, con la soltura de un iniciado, despertándonos al conocimiento de los preciados manjares silvestres que aguardan, niebla adentro, al que sabe del monte y sus secretos.

Su discurso gastronómico carece de ornamentos retóricos. Son los párrafos diamantinos de un naturalista, de un ecologista en contacto

permanente con la Naturaleza; que sabe luego divulgar sus conocimientos llevándolos con gran calidad pedagógica al papel. Perseguidor de la precisión en el lenguaje, el maestro extrae los términos más certeros directamente de diccionarios etimológicos y enciclopédicos.

Los consulta en diferentes idiomas, en busca —como afirma Guillermo Campos— «del aporte o la traducción diferenciadora, a la luz de la cultura universal». El maestro indaga en cada lengua la palabra precisa. Como el poeta mayor de Moguer, que exigió a la ‘intelijencia’ le diera el nombre exacto de las cosas.

Si tuviéramos que comparar de nuevo a Lapitz con otro autor, a sabiendas de que no se parece a ninguno, sería con el poeta y Premio Nobel Pablo Neruda, porque ambos comparten el ser escritores del pueblo. Hombres comprometidos con la realidad inmediata, no con la ignota. Trabajadores sin tiempo para sus cuitas personales, pues deben cantarle al conocimiento desarrollando una labor pedagógica sin par.

En la cocina con Lapitz

Decía Antonio Gala que “hay un gesto, tan humilde y continuo, que con frecuencia es olvidado como se olvida el aire en que vivimos: el gesto de guisar para quien se ama”. Seguramente por eso su casa solariega alberga un restaurante particular donde Juanjo cocina, exclusivamente para familiares y amigos, desde hace cuarenta años. Opípara mesa que este gran anfitrión abastece de grata compañía y huerto propio. Un lugar para aprender degustando, pues la cocina de Uria Harresi es otra fuente de conocimiento del recetario histórico y el calendario nutritivo de los productos agroalimentarios.

Todos los menús son de temporada, con todos los ingredientes vegetales guisados y cultivados por el propio Juanjo. Sus mejores recetas navideñas las cocina expresamente para ti sin necesidad de estar en tiempo de villancicos; del mismo modo que elabora, también en tu

honor, aquellos otros platos con los que los hondarribitarras de antaño honraban a sus visitas más importantes.

Antes del postre, nos ilustrará con una tabla ordenada de quesos de variadas latitudes; para culminar con el dulzor muy medido de una voluptuosa ‘compota light’, seguida de un café y un copazo de Armagnac, del que también te enseña la forma correcta de paladear.

¡Ni el escriba del Sha de Persia habría comido —ni aprendido a escribir de cocina y gastronomía— mejor que con Juan José Lapitz en el restaurante de Uria Harresia Kalea!

El oficio de vivir, el oficio de escribir

Todas las vocaciones vitales de Lapitz se resumen en querer saberlo todo sobre todas las cosas para, después, cumplir con su oficio de contárnoslo por escrito con verdadero *amor y pedagogía*. En medio del maremágnum en que desembocó el inicial —e iniciático— *boom* mediático de la gastronomía, la suya es una de las voces «más documentadas y autorizadas», así lo considera el crítico gastronómico español más internacional: José Carlos Capel.

Con esa honestidad de nunca darse importancia, Lapitz es un tipo imprescindible —¡Un gran tipo!— con un nivel de trabajo superior: el de un héroe a quien todas las cosas le han pedido siempre que las cante y ponga en marcha: libros, periódicos, revistas y boletines; cofradías y academias; imprentas, autoservicios, diccionarios... y él las ha atendido todas, anotando en su libretita de periodista todo cuanto acontece, para luego plasmar su interpretación gastronómica de la realidad sobre el papel y, últimamente, también sobre el borrador virtual de la pantalla del ordenador, pues el maestro se ha hecho ahora *gastroblogger*. Y es que a Juan José Lapitz, clásico en vida, nada de este mundo le es ajeno.

Quedan plasmadas en este libro sus declaraciones textuales, para poder apreciar la frescura expresiva y profundos conocimientos de este admirable maestro, Juan José Lapitz Mendia, verdadero autor de este libro.

Leialtasun gehienetan, maisu.

Fernando Sánchez Gómez

Licenciado y Doctor en Periodismo por la Universidad del País Vasco

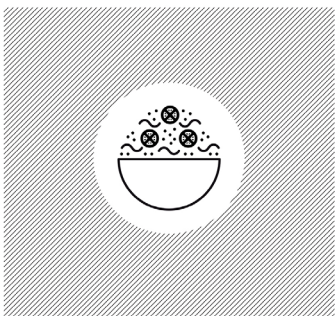
Nota innecesaria: El presente volumen aspira a dejar un testimonio —“un libro que quede”, que diría el propio Juanjo— sobre esta figura colosal de la literatura gastronómica vasca que es Juan José Lapitz. Ojalá no sea el único que se le dedique y leamos pronto más y mejores investigaciones que superen a esta, que no pretende ser más que el modesto homenaje de un amigo suyo de Málaga.

El sistema de trabajo con el que se ha acometido la escritura de este libro ha sido el de la peonada. Nuestras peonadas, es decir, de Juanjo y mías, han constado, invariablemente, de dos grandes ‘entrevistas magistrales’ por jornada laboral: *hamaiketako* y *bazkaria*. Dichas sesiones han transcurrido del modo siguiente: el maestro, con una grabadora en la mano y el discípulo, con un tarro de foiegras *entier* en la suya; cuando no con unas anchoas en aceite de oliva virgen extra con piparrak y un *txakoli* de Getaria; o unas crujientes almendritas recién fritas en aceite de oliva virgen extra, unas sabrosas ruedas de caña de lomo ibérico y un amontillado seco jerezano; un rosado navarro o un blanco del país vecino con una merluza a las cuatro efes, es decir, fresca, frita, fría y de Fuenterrabía.

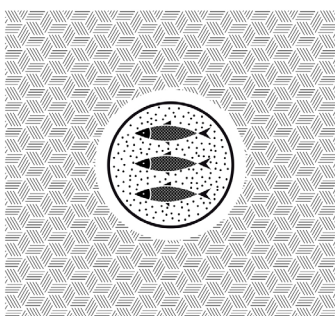
Colación a la que, invariablemente, sucedía un importante almuerzo de trabajo con un menú degustación diferente cada vez, cultivado y cocinado todo en casa por el propio anfitrión, cuya agradable conversación obra el milagro de que su mesa resulte igual de gratificante para el cuerpo que para el espíritu. Muchas gracias por todo.

Eskerrik asko, Juanjo!

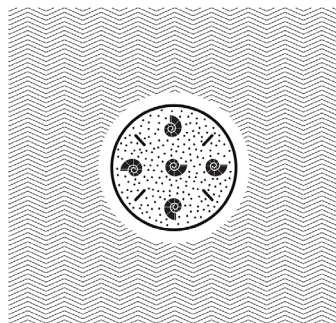
**OTROS LIBROS
DEL AUTOR**



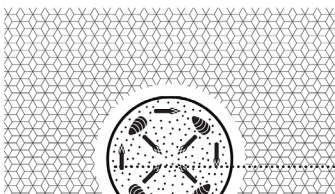
**OTRAS RECETAS
CON ARROZ**



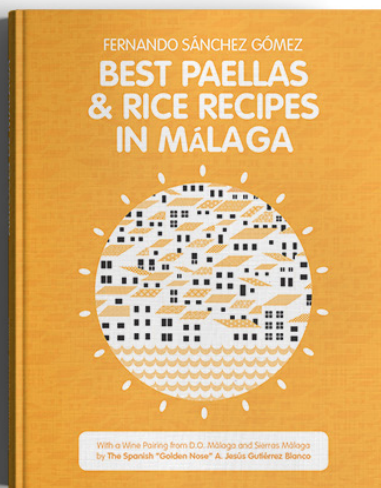
PAELLAS



FIDEUÁS

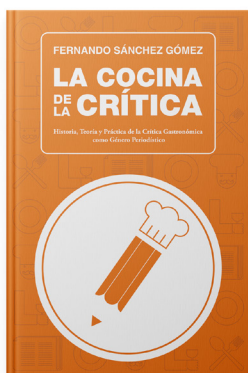


ARROCES DE MÁLAGA



BEST PAELLAS & RICE RECIPES IN MÁLAGA

With a Wine Pairing from D.O. Málaga and Sierras de Málaga
by The Spanish "Golden Nose" Jesús Gutiérrez Blanco



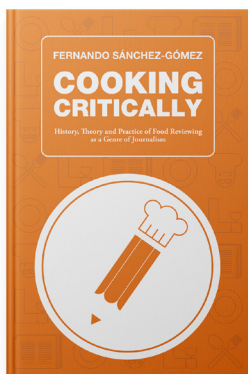
LA COCINA DE LA CRÍTICA



ACADEMIA VASCA
DE GASTRONOMÍA

"Prix de la Littérature Gastronomique de la Academia Internacional de Gastronomía de
París a la mejor publicación del 2014"

"Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor publicación de 2014"



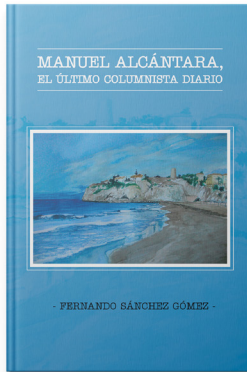
COOKING CRITICALLY



ACADEMIA VASCA
DE GASTRONOMÍA

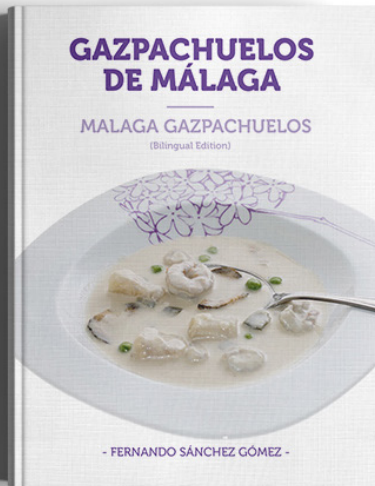
"International Academy of Gastronomy Prix of Litterature Gastronomique for the Best
Publication of 2014"

"Basque Country Gastronomy Award for the Best Publication of 2014"



MANUEL ALCÁNTARA, EL ÚLTIMO COLUMNISTA DIARIO

«Este es el mejor libro que me han escrito» Manuel Alcántara



GAZPACHUELOS DE MÁLAGA

- BILINGUAL EDITION -

