

Capítulo 14 – Parte 1

Naciones culturales y gastronómicas: Euskadi

Con su gran riqueza de recursos naturales gracias a su extenso litoral y a sus bosques, el País Vasco o Euskadi tiene una importante gastronomía



Del Mar Cantábrico vienen
muchos tipos de pescado

Atún



Chipirones



Cigalas



Mejillones





Los bosques y campos de cultivo de Euskadi producen productos típicos de la región, como las **alubias negras** de Tolosa, las **guindillas** de Ibarra y multitud de hongos y setas como los **perretxikos**, además de muchas otras hortalizas



Es tradicional colgar los **pimientos de Ezpeleta** en las fachadas de los caseríos para que se sequen. Con ellos se hace el pimentón de Ezpeleta, que es muy picante



Entre los productos cárnicos se encuentra la txistorra y varios tipos de chorizo, morcilla y lomo



El queso de Idiazabal y muchos otros pueden comprarse tanto en mercados semanales como en los supermercados



Queso de Idiazabal

El **mercado de Tolosa** se construyó en 1785 y se situó cerca del río Oria para facilitar su acceso



Euskadi ha aportado
cuatro importantes
salsas a la gastronomía

Alcachofas en **salsa verde**

Bacalao al **pil-pil**



Chipirones en su **tinta**



Bacalao en **salsa vizcaína**
y piperrada



Entre los postres típicos destaca la **pantxineta**, la **goxua** y el **pastel vasco**, entre otros



Los **talos** son similares a las tortillas de maíz mexicanas, pero se preparan a base de una masa sin nixtamalizar



Hoy en día los talos son componente indispensable de fiestas y celebraciones vascas

<https://www.youtube.com/watch?v=31EQOiJyang>

Pintxos

- ❑ En la cultura vasca se acostumbra a ir frecuentemente en grupos de amigos o cuadrillas de **txikiteo** o **chiquiteo**, es decir ir de bar en bar con los amigos bebiendo txikitos (chiquitos) o pequeños vasos de vino, acompañándolos con **pintxos** (**pinchos**) o pequeñas porciones de comida pinchadas con un palillo sobre un trozo de pan.
- ❑ En los bares del País Vasco es costumbre que haya una **selección de pintxos en el mostrador** que los clientes van tomando por sí mismos según sus gustos. Antes de salir, se dice al mozo cuántos pintxos se han consumido y se paga. También puede llevarse la cuenta de los pintxos consumidos por el número de palillos en el plato o eligiendo los pintxos y pagando antes de consumirlos. Los **pintxos calientes** no están en el mostrador, sino que hay que encargarlos directamente al camarero para que se preparen en el momento. Los **bares y tabernas compiten** por ofrecer los pintxos más deliciosos e interesantes al paladar.



San Sebastián o Donostia tiene una gran concentración de bares de pintxos, txokos o sociedades gastronómicas y restaurantes de alta cocina



En la Parte Vieja de San Sebastián se encuentran muchos de los mejores bares de pintxos de la ciudad



Durante la Semana Grande los pintxos pueden también disfrutarse en puestos callejeros

Los bares de pintxos pueden ofrecer tapas tradicionales o innovadoras que usan técnicas y conceptos inspirados en la gastronomía molecular



Entre los pintxos clásicos están las **gildas**, las **setas**, las **guindillas** y muchos tipos de **pintxos calientes**



Sidra y sidrerías

- ❑ En Euskadi, como en otras partes del norte de España, son comunes las sidrerías, lugares para comer o cenar informalmente con los amigos a un precio módico. En las sidrerías es típico comer o cenar chuletón, tortilla de bacalao, nueces y queso con membrillo.
- ❑ Cuando alguien se acerca a alguna de las barricas para beber sidra, grita “*¡txotx!*”, llamada que significa una invitación para que todo el que quiera servirse más sidra acuda con su vaso.
- ❑ El *txotx* es el nombre que recibe el palillo que se usaba para cerrar el pequeño orificio que se abría en los barriles de sidra para poder probarla. Aunque los barriles hoy comúnmente tienen un grifo, la antigua llamada del txotx en la cata de la sidra se adoptó como aviso a todos los presentes de que se va a abrir el grifo.
- ❑ Para que la sidra no se desperdicie, todos los que quieran beber deben acudir al mismo tiempo, ponerse en fila y colocar su vaso bajo el chorro.

La **sidra** se produce mediante la fermentación del zumo de las manzanas, extraído al machacarlas o prensarlas. No se le añaden azúcares ni gas carbónico. Solo tiene el gas producido de forma natural durante la fermentación



Los marineros vascos siempre llevaban sidra cuando iban a pescar ballenas. La vitamina C que contiene la sidra les ayudaba a prevenir el escorbuto

Los marineros vascos tenían fama de ser brujos porque no contraían el escorbuto, lo que parecía cosa de magia a marineros de otros países. Hoy sabemos que su “secreto” era la sidra

Licor de mandrágora, planta que estaba también tradicionalmente unida a la brujería



Instrumentos tradicionales para coger las manzanas, machacarlas y prensarlas



Al machacar las manzanas de modo rítmico resulta la musical **kirikoketa**



<https://www.youtube.com/watch?v=N2rMPB4KI5E>



Con el tiempo llegaron nuevas tecnologías que facilitaron la elaboración de la sidra





¡Txotx!

En las sidrerías pueden degustarse diferentes barriles de sidra y disfrutar de una comida relajada



El menú tradicional de las **sidrerías** incluye chuletón y tortilla de bacalao



Imágenes

- Machacando la manzana en Guipúzca, País Vasco: By Sagardun (ARGIA.com) [CC BY-SA 3.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>)], via Wikimedia Commons
- Otras fotos: Ana M. Gómez-Bravo