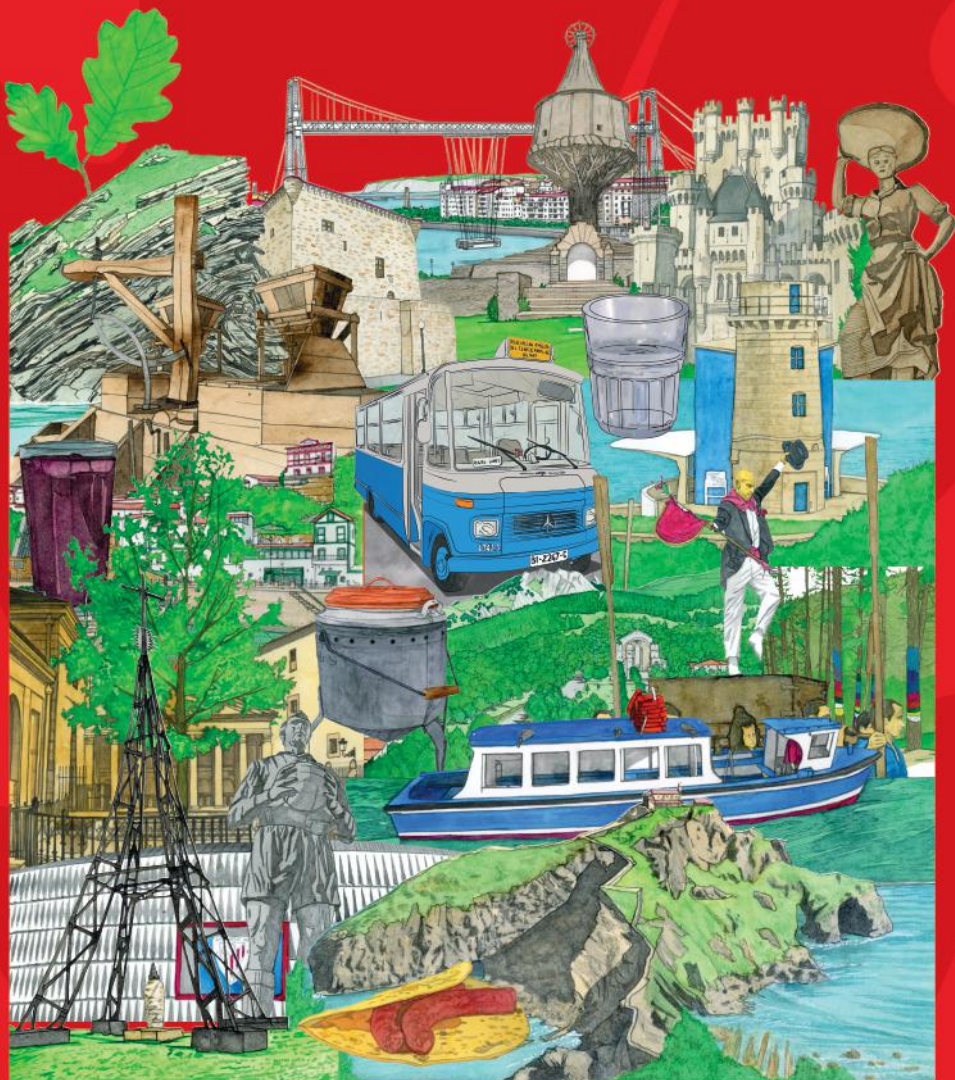


DE BIZKAIA DE TODA LA VIDA



Jon Uriarte • Tomás Ondarra

Título original: *De Bizkaia de toda la vida*

Autores: Tomás Ondarra y Jon Uriarte

Editorial: BAO Bilbao Ediciones

Con la colaboración de Diputación Foral de Bizkaia

Textos: Jon Uriarte

Ilustraciones e infografías: Tomás Ondarra

Primera edición: Diciembre 2024

Depósito legal:

ISBN: 978-84-09-65901-2

Imprime: Grafilur

© Tomas Ondarra de las ilustraciones

© Jon Uriarte de los textos

© Diputación Foral de Bizkaia de la presente edición

Copyright © Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

ÍNDICE

07 Prólogo Sonia Pérez Ezquerro

11 Introducción

14 BIZKAIA EN LA BOCA

- 16 Talo con chorizo
- 18 Salsa Pil Pil
- 20 Pimientos de Gernika
- 22 Salsa negra
- 24 Putxeras de Balmaseda
- 26 Cebolla morada de Zalla
- 28 Salsa Verde
- 30 Sardinas de Santurtzi
- 32 Paellas de Aixerrota
- 34 Salsa Vizcaína
- 36 Txakoli de Bizkaia
- 38 Carolina
- 40 Cocotes de Markina
- 42 Pastel de Arroz
- 44 Bollo de mantequilla
- 46 Kalimotxo

48 LAS COSAS CON FUNDAMENTO

- 50 ABAO Bilbao Ópera
- 52 Santa Águeda
- 54 El Azulito
- 56 Azul Bilbao
- 58 Viviendas Bizkaia
- 60 Bizkaibus Mueve Bizkaia
- 62 Fábrica La Encartada
- 64 El Gasolino
- 66 Triciclos del parque
- 68 Vaso Txikitero
- 70 Mendizale
- 72 Hoja de roble
- 74 BizkaiBizi

76 RINCONES BIZKAITARRAS

- 78 Ferrería El Pobal
- 80 Faro de Matxitxako
- 82 San Juan de Gaztelugatxe

- 84 Faro de Santa Catalina
- 86 Bosque de OMA
- 88 Flysch de Bizkaia
- 90 Sardinera de Santurtzi
- 92 Balcón de Bizkaia
- 94 Reserva de Urdaibai
- 96 La Arboleda
- 98 Parque Natural de Urkiola
- 100 Hayedo de Otzarreta

102 LOS OTROS TEMPLOS

- 104 Frontón de Markina
- 106 Viejo San Mamés
- 108 Nuevo San Mamés
- 110 Alto Horno
- 112 Cueva de Santimamiñe
- 114 Palacio Euskalduna
- 116 Astilleros Euskalduna
- 118 Salto del Nervión
- 120 Casas Torre
- 122 Estación de Abando Indalecio Prieto
- 124 Puente Colgante
- 126 Castillo de Butrón

128 SOBRE HISTORIAS Y LEYENDAS

- 130 Necrópolis de Argiñeta
- 132 Camino de Santiago
- 134 Santuario de Urkiola
- 136 San Miguel de Arretxinaga
- 138 Monasterio de Zenarruza
- 140 Virgen de Orduña
- 142 Caserío Landetxo Goikoa
- 144 Kaxarranka de Lekeitio
- 146 Mikeldi
- 148 Cueva de Pazalagua
- 150 Cruz del Gorbea
- 152 Árbol de Gernika

154 Biografía Ondarra y Uriarte

SONIA PÉREZ EZQUERRA
DIPUTADA FORAL DE BIZKAIA DEL DEPARTAMENTO
DE TRANSPORTES, MOVILIDAD Y TURISMO

Querida Bizkaia,

De niña, recorría el parque en mi pequeño triciclo, disfrutando de esa sensación de libertad. Hoy, el destino me ha llevado a cuidar de ti, de tus rutas y de tu gente, desde el Departamento de Transportes, Movilidad y Turismo de la Diputación Foral de Bizkaia. Siento que sigo pedaleando, pero ahora, mi recorrido es el de una Bizkaia conectada y viva.

Bizkaibus no es solo transporte; es el hilo que une nuestros 113 municipios, que acerca montañas y mar. Y con BizkaiBizi, promovemos una movilidad sostenible, respetando tu entorno y protegiendo ese patrimonio natural que tanto nos enorgullece.

En cada paso, el turismo sostenible es clave para preservar lo mejor de ti. Proyectos como *“De Bizkaia de toda la vida”* reflejan esos recursos que mostramos al mundo con orgullo, poniendo en valor la autenticidad de nuestra tierra.

Lo que más me enorgullece es que, en el camino, estamos construyendo una Bizkaia inclusiva, tolerante y abierta al mundo. Una tierra que avanza, que cambia, sin perder su identidad. Para mostrarnos al mundo, debemos recordar, innovar y asumir nuevos desafíos.

Me siento acompañada por voces que te retratan de manera única, como Tomás Ondarra y Jon Uriarte, quienes capturan tu elegancia y emoción en este libro.

Gracias, Bizkaia, por permitirme ser parte de este viaje. Seguiré pedaleando, conectando y avanzando por ti y por quienes te aman.

Con cariño y compromiso,
Sonia

SONIA PÉREZ EZQUERRA
GARRAIOAK, MUGIKORTASUNA ETA TURISMOA SUSTAZEKO
SAILEKO BIZKAIA FORU DIPUTATUA

Bizkaia maitea,

Neskatoa nintzela, parkean ibiltzen nintzen neure triziklotxoan. Askatasun-sentsazioa oso gozagarria zen. Orain, patuak Bizkaiko Foru Aldundiko Garraioak, Mugikortasuna eta Turismoa Sustatzeko Sailera ekarri nau, eta hortik jagon egiten zaitut, eta zure bideak eta zure jendea ere bai. Orduan bezala pedalei eragiten diet, baina orain ibilbidea Bizkaia konektatua eta bizia da.

Bizkaibus garraioa baino gehiago da: Bizkaiko 113 udalerriak lotzen ditu eta mendialdea eta itsasaldea batzen ditu. BizkaBizirekin mugikortasun jasangarria bultzatzen dugu, ingurunea zaintzeko eta hain harro gauden natura-ondarea babesteko.

Urratsik urrats, turismo jasangarria ezinbestekoa da ondo zainduta iraun dezazun. “De Bizkaia de toda la vida” bezalako proiektuek munduari harrotasunarekin erakusten dizkiogun alderdiak plazaratzen dituzte, eta horrela gure lurra goraiatzen dute.

Eta denetan pozgarriena da bidean Bizkaia inklusiboagoa, toleranteagoa eta irekia goa izatea lortzen ari garela. Aurrera ari gara eta aldatzen ari gara, baina nortasuna galdu gabe. Besteen aurrean gure irudirik hoberena azalduko badugu, iragana gogoan eduki behar dugu, geure burua berri behar dugu eta erronka berriei aurre egin behar diegu.

Ondoan lagun ditut Tomás Ondarra eta Jon Uriarte, zutaz ondo baino hobeto aritu direnak eta liburu honetan zure dotorezia eta zirrara bildu dituztenak.

Eskerrik asko, Bizkaia, bidelaguna izateko aukera emateagatik. Pedalei eragiten, konektatzen eta aurrera egiten jarraituko dugu.

Maitasunez eta konpromisoarekin,
Sonia



BIZKAINOS Y BIZKAINAS CON ORGULLO DE DIPTONGO

Este es un libro que pretende, con tamaño y prosa humildes, dibujar detalles de lo que es y fue Bizkaia. Y no podría entenderse ni estar completo, sin recordar cómo escribían Cervantes y Quevedo el gentilicio de nuestra tierra. Vizcaino y vizcaina. Con diptongo. Cosa que, después, subrayo Unamuno. Decía el profesor:

“Hay dos clases de vizcaínos y hay dos clases de bilbaínos, como hay dos modos de guisar el bacalao, a la vizcaina y a la vizcaína. Pertenecen a la primera el bilbaino trisílabo, con salsa verde, y alegre o por lo menos agridulce, y entra en la segunda el bilbaíno cuadrisílabo, en vías de formación, “con salsa roja, que es el bilbaíno según le forjan y aun le fantasean fuera de Bilbao, el de exportación”.

Pues dicho queda. Aquí somos gentes de Bizkaia, que nos gustan todas las salsas, verdes o rojas, mientras lleven consigo un orgulloso diptongo.

BIZKAITARRAK, DIPTONGOAREN HARROTASUNAREKIN

Liburu honen asmoa, tamaina eta prosa xumeen bidez, Bizkaia izan zenaren eta gaur egun denaren xehetasunak irudikatzea da. Eta liburu hau ulertzeko eta osoa izateko, ezinbestekoa da Cervantesek eta Quevedok gure lurraldeko gentilizioa idazteko zuten moduari erreparatzea. Vizcaino eta vizcaina. Diptongoarekin. Unamunok ere horrela azpimarratu zuen geroago. Hauxe esan zuen irakasleak:

“Hay dos clases de vizcaínos y hay dos clases de bilbaínos, como hay dos modos de guisar el bacalao, a la vizcaina y a la vizcaína. Pertenecen a la primera el bilbaino trisílabo, con salsa verde, y alegre o por lo menos agrisulce, y entra en la segunda el bilbaíno cuadrisílabo, en vías de formación, “con salsa roja, que es el bilbaíno según le forjan y aun le fantasean fuera de Bilbao, el de exportación”.

Bada, esanda geratu da. Bizkaitarrak gara, saltsa guztiak atsegin ditugu, berdeak ala gorriak, betiere, diptongo harroa badaramate.

BIZKAIA EN
LA BOCA

BIZKAIA
AHOAN

ABRAZO CON HARINA DE MAÍZ

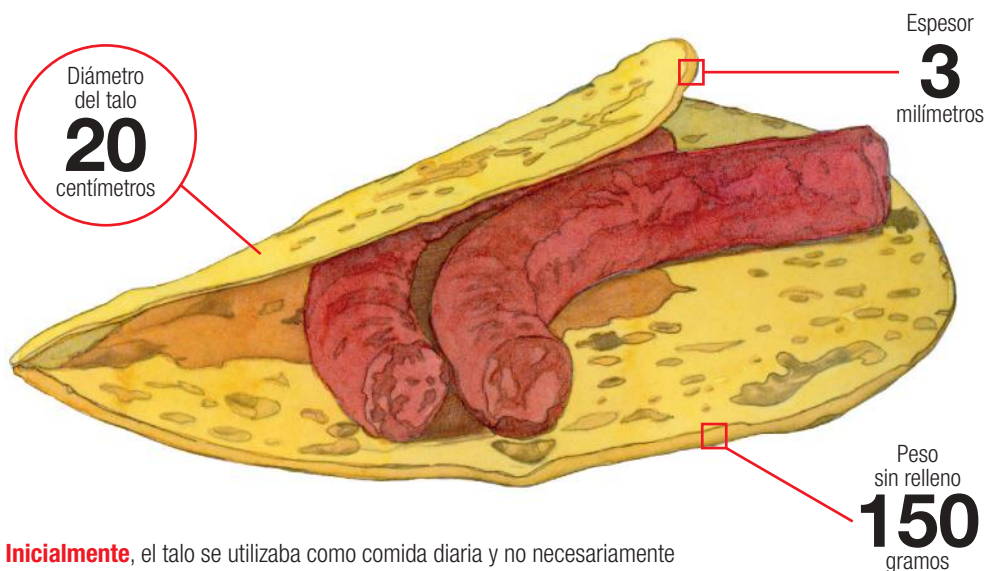
El talo es tan contundente en cuerpo como liviano en definiciones. Para explicarlo, el foráneo usa tortas, arepas y tortillas de otros lares y el de casa se limita a decir que es tan nuestro como la txapela. Con la misma forma. Harina de maíz es su esencia. Amasada y ofrecida Vulcano alcanza el punto de fuego y chapa. Por eso huele a hogar. Propio o ajeno. Antes más de lo primero. Ahora tiende a mostrarse en fiestas y txosnas. Su único reloj es el estómago. O la boca. A veces pueden más las tentaciones de la segunda que las necesidades del primero. Y exige elección. Chistorra, chorizo, morcilla, lomo, panceta o lo que se tercié. No hay norma. Salvo que nació para arropar cerdo. Un solo doblez, escondiendo eterna trampa. Si la manta quema, lo de dentro más y llega el susto. Por la quemada y el líquido travieso. En los labios, entre dedos o en la ropa. Lo hace con más sorna que cizaña. Es casi costumbre. La que le acompaña desde que alguien decidió que el maíz podía tener más vidas. Con aroma a baserri y a monte, a amama y a cocina vieja, a trikitixa y a gerriko. A trabajo y a fiesta. Como todo lo que perdura en el alma vasca. Solo si prueba un talo entenderá de lo que hablo.

ARTO-IRINEKO BESARKADA

Taloa gorputzez sendoa bada ere, definizioz arina da. Azaltzeko, kanpotarrak opil, arepa eta tortilla terminoak erabiltzen ditu, baina etxeok txapela bezain gurea dela esaten du, besterik gabe. Izan ere, forma berbera dute. Arto-irina da taloaren funtsa. Oratu egiten da, eta Vulkanori eman ostean, su- eta txapa-puntura iristen da. Horregatik dario etxeok usaina. Izan norberarena edo beste norbaitena. Lehen ohikoagoa zen lehenengo kasua. Orain jaietan eta txosnetan agertzeko joera du. Bere erloju bakarra urdaila da. Edo ahoa. Batzuetan, azken horren tentazioak lehenengoaren beharrak baino handiagoak izan daitezke. Eta aukeratzeko ordua dator. Txistorra, txorizoa, odolkia, solomoa, hirugiharra edo bururatzen zaiguna. Ez dago araurik. Txerriak babesteko jaio zela izan ezik. Toles bakarra; betiereko tranpa ezkutu. Mantak erre egiten badu, barrukoak are gehiago, eta orduan sustoa iristen da. Bai erre garelako, bai taloaren likido bihurriagatik. Ezpainetan, hatzen artean edo arropan bukatzen duen hori. Murrikaz egiten du, ez bazterrak nahasi nahian. Ia ohi-tura da. Norbaitek artoak bizitza gehiago izan zitzakeela erabaki zuenetik dago gurekin. Baserri, mendi, amama, sukalde zahar, trikitixa eta gerriko aroma du. Lan eta jaiegun aroma. Euskal ariman irauten duen orok bezala. Talo bat probatzen baduzu soilik ulertuko duzu zertaz ari naizen.

TALO CON CHORIZO

El talo es una torta sencilla hecha principalmente de harina de maíz. Es una preparación muy antigua, que se remonta a cuando el maíz llegó a Europa desde América en el siglo XVI. Aunque el maíz no era originario de Europa, se adaptó bien al clima del norte de España, especialmente en el País Vasco. Las familias vascas comenzaron a cultivar maíz y a utilizarlo en su cocina. **El talo** era una de las formas más populares de consumir este grano, especialmente en épocas de pobreza o cuando escaseaba el trigo.



Inicialmente, el talo se utilizaba como comida diaria y no necesariamente con chorizo, sino que era consumido solo o acompañado de otros ingredientes locales, como queso, leche, cuajada o chocolate.

■ INGREDIENTES DEL TALO

- Harina de maíz (no refinada): 250 gramos
- Agua: alrededor de 250 ml
- Sal: una pizca, al gusto

■ ELABORACIÓN

Se mezcla la harina de maíz con el agua y la sal hasta obtener una masa homogénea, que luego se amasa. Se forman las tortas y se cocinan en una plancha caliente.

El talo con chorizo se consume principalmente en las festividades populares, como en las ferias de Santo Tomás, que se celebran en ciudades como San Sebastián y Bilbao. Estas fiestas tienen un marcado carácter rural y en ellas se siguen preparando talos de manera tradicional, cocinados a la parrilla o en planchas de hierro.

El acompañamiento más típico del talo es el chorizo, pero el talo también puede acompañarse de otros ingredientes como queso, chistorra, panceta o morcilla.

Tomás Ondarera

MOVIMIENTO SALSERO

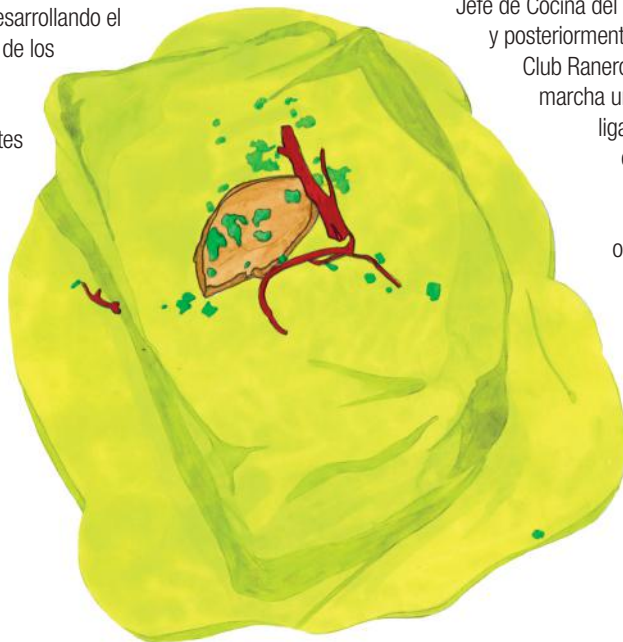
–*Pil pil, pil pil*– exclama la salsa que engorda, poco a poco, en la cazuela. Avisa así que va camino de la excelencia que otorga el punto que convierte la gastronomía en ciencia. Resulta curioso es que sea otra la bizkaina, siendo ella la más autóctona de nuestra tierra, como que aún no se sepa de dónde viene su receta. Puestos a elegir optamos por la leyenda. La de un pesquero en alta mar una mañana de olas bravas. Habían puesto los arrantzales al fuego, con bacalao, aceite y ajo, una precipitada cazuela. Pasado el mal rato y terminada la faena, los hombres volvieron a ella. Entonces descubrieron el milagro. Lo que antes era líquido color oro, era ahora salsa blanca y espesa. Fue probarla y proclamar, a proa y popa, que había nacido una salsa que en sí misma es receta y plato. Sea bacalao, kokotxa u otro manjar, tengan claro que ella los sabores tenderá a subrayar. Existe otra versión. La que habla de Sitios y Guerras Carlistas. De pedido mal escrito por el comerciante Gurtubai que provocó la llegada a Bilbao de toneladas de bakalao, procedentes de Escocia, Islandia y Noruega. Ya ven que vamos sobrados de leyendas y escasos de Historia certera. Tampoco es que sea imprescindible. Aquí lo importante es el –*Pil pil, Pil pil*– que nos susurra sobre el fuego la esperada cazuela.

MUGIMENDU SALTSEROA

–*Pil, pil*– dio pixkanaka lapikoan loditzen den saltsak. Horrela jakinarazten du gastronomia zientzia bihurtzen duen bikaintasun puntu horretara hurbiltzen ari dela. Bitxia da beste saltsa batek bizkaitarraren izena hartu izana, hauxe baita bertako-bertakoa. Hala ere, ez dakigu zehatz mehatz zein den errezetaren jatorria. Aukeran, kondairaren alde egingo dugu. Goiz batean, itsas zabalean, olatu zakarren artean zegoen arrantza ontziari buruzko kondaira da. Arrantzaleek bakailaoa jarri zuten sutan olioarekin eta baratxuriarekin, lapikoko jaki azkarra prestatzeko. Denboralea igaro zenean eta lanak bukatzean, arrantzaleek lapikoari so egin zioten. Orduantxe deskubritu zuten miraria. Aurretik urre kolorea zuen likidoa, orain saltsa zuri eta lodia zen. Probatu bezain laster, brankan eta txopan oihukatu zuten saltsa bat jaio berri zela, errezeta eta platera dena aldi berean. Bakailaoa, kokotxa edo beste jakiren bat izatea gorabehera, argi izan saltsak nabarmenduko dituela zaporeak. Badago saltsaren jatorriari buruzko beste bertsio bat ere. Karliten garaiko setioez eta gerrez mintzatzen da. Gurtubai merkatariak gaizki idatzi omen zuen eskari bat eta Bilbora tonaka bakailao iritsi zen Eskoziatik, Islandiatik eta Norvegiatik. Badakizue, kondairak soberan ditugu baina datu historiko zorrotz gutxi. Ez da nahitaezkoa ezta ere. Garrantzitsuena lapikoak sutatik xuxurlatzen digun –*Pil, Pil*– soinua da.

SALSA PIL PIL

El mundo de la cocina y la gastronomía está lleno de curiosidades y leyendas. Un error en un pedido allá por el siglo XIX hizo que Simón Gurtubay, comerciante bilbaíno, hiciera de la necesidad virtud desarrollando el bacalao al pil pil, uno de los platos bandera de la cocina vasca. La escasez de ingredientes en aquella época de guerra hizo que con tan sólo, aceite, ajos y guindillas, hiciera esta joya gastronómica mundialmente conocida. Pil-pil es una expresión onomatopéyica que hace referencia al sonido de la salsa en la cazuela mientras está al fuego.



■ **El cocinero Ángel Lorente**, que fue Jefe de Cocina del restaurante Bermeo y posteriormente abrió la tienda del Club Ranero en Bilbao, puso en marcha una curiosa forma de ligar la salsa. Cocía las espinas, los huesos, las colas y la piel del bacalao hasta obtener una gelatina. Posteriormente cocinaba el bacalao en aceite y le ponía parte de esta gelatina obtenida del proceso de cocción de las partes más gelatinosas del bacalao.

■ INGREDIENTES

- Aceite de oliva virgen extra
- 2-3 dientes de ajo
- Guindilla
- Perejil picado
- Bacalao desalado

■ ELABORACIÓN

- Incorporamos a una sartén abundante aceite de oliva virgen extra. Doraremos en el aceite caliente 2 ó 3 dientes de ajo en láminas y 2 trocitos de guindilla durante unos minutos.
- Sazonamos el bacalao mientras los ajos se doran. Una vez que esté el bacalao dorado, lo retiramos, para añadirlo a la sartén y cocinarlo durante 1 minuto a fuego fuerte.
- Pasado el minuto, apartamos el pescado del fuego para que se vaya atemperando.
- Una vez templado, comenzamos a mover la sartén suavemente, en vaivén.
- De esta forma se va a ir ligando la salsa y haciendo el pil pil. Iremos viendo cómo cambia el color de la misma y burbujea, sin que se corte, formándose la emulsión o gelatina propia de esta receta.
- Seguimos moviendo la sartén de forma circular hasta que veamos que la salsa pil pil ya está ligada. Servimos con el ajo dorado y la guindilla y espolvoreamos el perejil.

CABALLERO DE LA VERDE FIGURA

Hay aromas y perfumes. Y luego está el del pimiento verde. Pero el nuestro. El de Gernika. Basta con olerlo para llenar sentidos. Hay otros. Acompañan. El nuestro va más allá. Manjar y plato. Cuentan que llegó de América y que decidió quedarse entre nosotros. Primero para madurar bajo los rayos del sol y acabar rojo como el averno y, presuntamente, seco. Choricero le llaman. Hablamos de presunción, porque de sus entrañas nace una de las más grandes salsas del Universo. Pero alguien se aburrió de esperar y sucumbió ante sus juveniles encantos. Su verde intenso, la silueta alargada y la nariz respingona. Normal que cayeran en la tentación. De aquellos Adán y Eva pecadores viene nuestra penitencia. La que nos impide evitar alargar la mano para apartarlo del resto y asirlo del rabo. Después llegan los ojos cerrados y la mirada perdida al firmamento. Éxtasis total. Pocos manjares alcanzan tamaña perfección. Le bastan sus escasos centímetros, entre 6 y 9, para lograr dicha excelencia. Pregunta el neófito si pican. Rara vez. Lo sumo alguno travieso. El resto son fieles a la máxima de dar placer sin hacer requiebros. Ahora los tenemos todo el año. Antes solo de mayo a octubre, alcanzando su máximo esplendor en los meses de verano. Por eso hablaba de nuestra vieja penitencia. Porque vivir sin ellos era morir poco a poco.

ZALDUN BERDEA

Aroma eta usain asko eta asko daude. Baina piper berdearena paregabea da. Gure piper berdearena. Gernikako piper berdearena. Nahikoa da usaintzea zentzumenek atsegin hartzeko. Beste batzuk ere badaude. Lagun egiten dute. Gurea harago doa. Plater ahogozagarria da. Badirudi Amerikatik iritsi zela gurera eta hemen geratzea erabaki zuela. Hasieran eguzkiaren izpien azpian heltzeko eta abernua bezain gorri bukatzeko, eta, ustez, lehor. Piper txorizero deritzogu egun. Usteaz ari gara; izan ere, piper horren erraieetatik sortzen da munduko saltsa bikainenetako bat. Baina norbait zain egoteaz aspertu zen, gaztaroko xarmek sorginduta. Bere berde bizi kolorea, silueta luzanga eta sudur harroa. Ez da harritzekoa tentazioan erortzea. Adam eta Eva bekatari haietatik dator gure penitentzia. Horrexegatik ez gara gauza eskua luzatzea saihesteko, besteengandik aldentzeko eta buztanetik eusteko. Gero begi itxiak eta zeruranzko begirada galdua datoz. Erabateko estasia. Jaki ahogozagarri gutxi dira horren perfektuak. Bere zentimetro gutxi horiekin —6 eta 9 zentimetro artean— nahikoa du bikaintasuna lortzeko. Neofitoak jakin nahi du ea minak diren. Oso gutxitan. Bihurriren bat asko jota. Gainerakoek leialki betetzen dute plazera emateko maxima, engainurik gabe. Orain urte osoan ditugu. Lehen maiatzetik urrira agertzen ziren, eta udako hilabeteetan zuten goieneko unea. Horregatik aipatu dut gure penitentzia zaharra. Izan ere, horiek gabe bizitzea pixkanaka hiltzea zen.

PIMIENTOS DE GERNIKA

Los pimientos verdes de Gernika

son una variedad de pimiento tradicional del País Vasco, específicamente de la zona de Gernika, en la provincia de Bizkaia. Son conocidos por su sabor suave y dulce, además de ser un ingrediente muy valorado en la gastronomía local. Estos pimientos se consumen habitualmente fritos.

Tienen una forma alargada, ligeramente curva, con una piel fina y de color verde intenso.

Su sabor es suave, nada picante, y tienen una textura tierna cuando se cocinan. Son especialmente conocidos por su sabor dulce cuando se fríen.

El pimiento de Gernika

es una planta que tiene una larga tradición en la región de Gernika y alrededores.

La introducción del pimiento en Europa proviene de América, y en el País Vasco se adaptó muy bien debido a su clima templado y húmedo. Se cultiva principalmente en pequeñas huertas familiares, siendo su temporada entre primavera y verano, aunque pueden encontrarse durante gran parte del año en los mercados locales.

Longitud entre
6 y 9
centímetros

Son delicados y se vuelven tiernos rápidamente al ser fritos, por lo que se cocinan a fuego alto por un breve periodo de tiempo.

Los pimientos de Gernika cuentan con la denominación de origen **"Eusko Label"**, lo que certifica su calidad y autenticidad como producto del País Vasco.

Tommy Oñativerra

NEGRA Y ETERNA

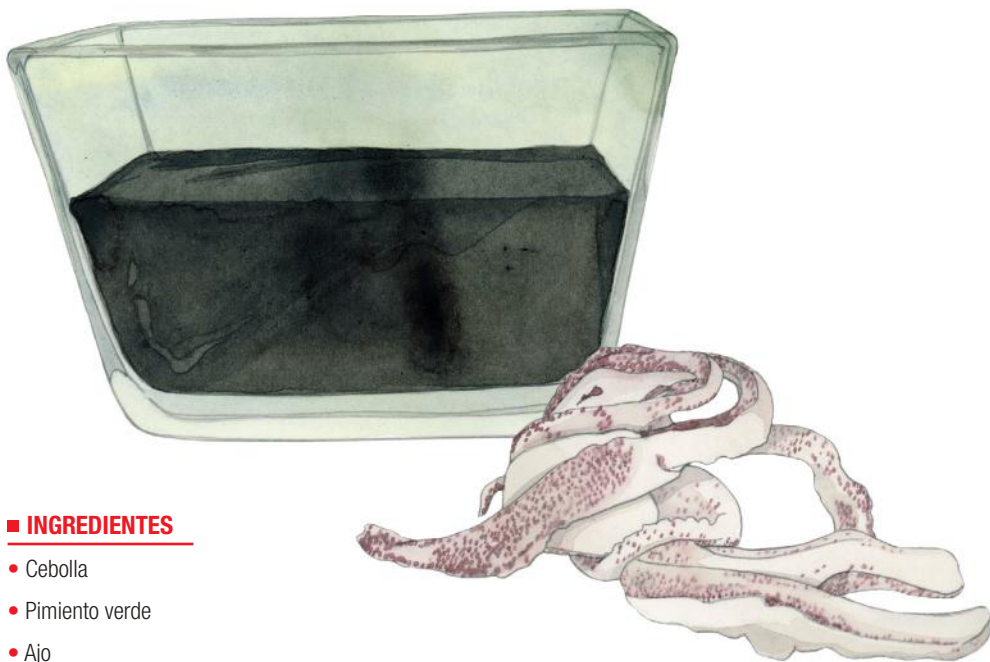
–*No hay en el mundo otra salsa negra*– proclamó el camarero. Le tuvimos que corregir, evocando al txipirón y su manto oscuro que en nuestra tierra es pasión. Hay otra en japon. También en otros lares. Pero son otras salsas. A base de hongos u otros manjares. La nuestra es noche cerrada donde la única estrella es el amado txipirón. De bocado o begihandi. Eterno debate. No así en su principal ingrediente. La tinta con la que escribe sus fugas el calamar. Pluma atinada que relata sus vicisitudes en el fondo del mar. Ese universo inquietante y oscuro en el que, como cantaba Manuel a los Capitanes Intrépidos –*Hay una escuela donde los peces van a estudiar*–. De ser así, viene con birrete, licenciatura y receta de altura. Porque no hay mejor maridaje. Que se lo digan a la merluza, tan dada a coquetear con ella. O unos fritos y osados huevos. Porque siendo marinera como el salitre, lleva pellizco dulce. Sabe que la vida no es lo mismo sin el buscado equilibrio. Dos veces se mece el txipirón. Una en el bote tras picar el anzuelo. Otra en la cazuela troceado o entero. Por eso desde aquí proclamamos que habrá otras salsas negras en algún país y en este o aquel rincón. Pero ninguna será más rica y elegante como la que acompaña a nuestro sabio txipirón.

BELTZA ETA BETIEREKOA

–*Ez dago mundu osoan beste saltsa beltzik*– esan zuen zerbitzariak. Zuzendu egin behar izan genuen, gure lurraldean pasioa irudikatzen duen txipiroia eta bere mantu iluna oroitzuz. Beste saltsa beltz bat dago Japonian. Munduko beste leku batzuetan ere bai. Baina ezberdinak dira. Onddoekin edo bestelako jakiekin prestatzen dituzte. Gure saltsa gau ilun-iluna da eta izar bakarra, txipiroi kuttuna. Mokaduan jatekoa edo begihandia. Betiko eztabaida. Baina osagai nagusia eztabaidaezina da: Txipiroiak bere ihesaldiak idazteko erabiltzen duen tinta. Itsas sakonean bere gorabeherak kontatzen dituen luma da. Manuelek Capitanes Intrépidos delakoei kantatzen zien moduan, “*Badago arrainak ikastera joaten diren eskola bat*”, unibertso aztoragarri eta iluna. Hala bada, birreta, lizentziatura eta maila goreneko errezeta ditu. Ez baitago uztartze hoberik. Galdetu legatzari, berarekin hainbeste maite jolasean ibiltzen denari. Edo arrautza frijitu ausartei. Kresala bezala itsasokoa izanik, ñabardura gozoa baitu. Badaki bizitza ez dela berdina oreka preziaturik gabe. Bi aldiz kulunkatzen da txipiroia. Lehenengoa ontzian, amua irensten duenean. Bestea lapi-koan, zatituta edo osorik. Horregatik, badakigu herrialderen batean edo halako edo bestelako lekuan beste saltsa beltz batzuk egongo direla. Baina ez dira gure txipiroi jakintsuari laguntzen diona bezainbesteko gozoak eta dotoreak.

SALSA NEGRA

Don Teófilo Guiard y Larrauri (1876-1943), autor de la Historia de la Villa de Bilbao, recoge un testimonio del viajero D. Juan Laglancé, natural de Parma (Italia), que permaneció en Bilbao del 5 de julio al 5 de septiembre de 1778. Desconocemos cómo se preparaba la salsa en dicha época, pero debemos de decir que en los testimonios que nos dejaron las hermanas Azcaray, Vicenta, Sira y Úrsula, en el libro de cocina del Amparo aparece ya la salsa que ha llegado a nuestros días. Este testimonio, nos deja constancia que en 1778, en Bilbao se consumían los chipirones en su tinta.



■ INGREDIENTES

- Cebolla
- Pimiento verde
- Ajo
- Tomate pera
- Chipirón
- Tinta de chipirón
- Vino blanco
- Harina floja o pan
- Fumet de pescado
- Sal
- Aceite
- Perejil

■ ELABORACIÓN

- Limpiar los chipirones.
- Preparar las hortalizas de condimentación: el pimiento lavado y en aros, la cebolla pelada y en juliana, el ajo pelado y en rodajas.
- Estofar los chipirones junto con las hortalizas de condimentación hasta que estén blandos.
- Una vez cocinados, separar los chipirones de las verduras de condimentación.
- Añadir las tintas de chipirón disueltas en vino blanco sobre las verduras pochadas.
- Ligar con harina o pan tostado, incorporar el fumet y dar un hervor.
- Triturar, colar, levantar y sazonar.

Tomás Osasuna

LA LOCOMOTORA DE LA ALUBIA

Si la vida es un tren, la putxera es el vagón restaurante. Podría decir que humilde. Mentiría. En ella todo es medido y brillante. Exquisito. La mano que mece la receta sabe cómo y cuándo. Antes en tren. Ahora sin raíles. Cuatro horas y media para un kilo de alubia elegida con ojo. Esa es la teoría. Ya se sabe que en el viaje está a veces el verdadero destino. De Bilbao a La Robla vengo por toda la vía. No hay canción, pero la merece. Compartió ruta con pasajeros del XIX. Ricos y pobres, nobles y aldeanos y, por aquello del hambre, con los genios del estraperlo. La putxera iba primera. Donde la locomotora marca camino. Pero sabiendo lo que pasaba detrás. Un ojo delante, otro a los vagones. Y cuando el carbón estaba tan vivo que gritaba en silencio, era momento. Igual que ahora. Que luce hermosa por fuera y sabrosa por dentro. Llamarla puchero sería como decirle al Empire State edificio. Es otra cosa. Y lo sabe. Por eso deslumbra. Quien tiene una, guarda un tesoro. Hasta vacía es hermosa. Pero solo alcanza plenitud cuando acoge alubia roja y cocina sin quemar. Entonces da igual el destino. O la próxima parada. La única estación que importa es la del placer. El que otorga la putxera. Que nacería ferroviaria, pero lleva alma de reyes.

BABARRUNAREN LOKOMOTORRA

Bizitza tren bat bada, putxera jantoki-bagoia da. Umila dela esan nezake. Baina hori gezur hutsa da. Putxeran dena da neurri eta distira. Aparta. Errezeta nahasten duen eskuak badaki nola egin eta noiz. Lehen trenean. Orain errailik gabe. Lau ordu eta erdi kontuz hautatutako babarrun kilo bat prestatzeko. Horixe da teoria. Bada-kigu batzuetan bidaian bertan dagoela benetako helmuga. Bilbotik La Roblara noa trenbidean. Ez da abestirik existitzen, baina abesti bat merezi du. XIX. mendeko bidaiariekin partekatu zuen bidea. Aberatsak eta pobreak, nobleak eta baserritarrak, eta, gosearen ondorioz, estraperloaren jeinuekin. Putxera lehena joaten zen. Lokomotorrak bidea markatzen duen tokian. Baina atzean zer pasatzen zen jakinda. Begi bat aurrean, bestea bagoietan. Eta ikatza hain bizirik zegoenean non isilka oihu egiten baitzuen, unea iritsi zen. Orain bezala. Kanpotik ederra eta barrutik zapoetsua. Lapiko deitzea Empire Statea eraikina dela esatea bezala litzateke. Ez da lapiko bat. Eta jakin badaki. Horregatik liluratzen gaitu. Bat daukanak altxor bat dauka. Hutsik ere ederra da. Baina osotasuna babarrun gorria barne duela bakarrik lortzen du, erre gabe prestatzen dituenean. Orduan berdin du zein den helmuga. Edo hurrengo geltokia. Geltoki garrantzitsu bakarra plazerarena da. Putxerak ematen diguna. Trenbidean sortuko zen, baina errege-arima du.

PUTXERAS DE BALMASEDA

Diámetro entre
30 y 40
centímetros

Capacidad entre
10 y 30
litros

■ PREPARACIÓN

- Remojar las alubias durante toda la noche.
- En la olla, se sofren el ajo y la cebolla y se añaden las alubias, el chorizo, la morcilla, el tocino y la costilla. Se cocina todo a fuego lento, añadiendo agua o caldo para cubrir los ingredientes.
- Se añade laurel, sal y pimienta al gusto, y se deja cocer hasta que las alubias estén tiernas y el guiso haya adquirido una textura espesa.

La **putxera de Balmaseda** es un plato tradicional de la localidad de Balmaseda, en la comarca de Enkarterri, en Bizkaia. Este guiso de alubias es un símbolo de la historia ferroviaria de la región y está profundamente arraigado en las tradiciones populares de Balmaseda.



Altura entre
30 y 50
centímetros

El **origen de la putxera** se remonta al siglo XIX, cuando se construyeron las primeras líneas de tren en España y el ferrocarril llegó a Balmaseda. Los maquinistas y guardafrenos de los trenes de vapor necesitaban una manera de cocinar mientras estaban en sus largas jornadas laborales, por lo que utilizaban una olla especial (putxera) que colocaban sobre el carbón de la locomotora para preparar guisos.

Ha alcanzado tal relevancia cultural en Balmaseda que cada año se celebra el **Concurso de la Putxera el 23 de octubre**, coincidiendo con la festividad de San Severino, patrón de Balmaseda. Numerosos cocineros locales compiten para preparar la mejor putxera, manteniendo vivas las tradiciones culinarias de los antiguos ferroviarios.

Tomás Oñativerra

EN ZALLA SIEMPRE MORADA

Dulce, el justo picante y jugosa. Imposible no quererla. Incluso amarla. Porque genera pasiones. Tanto con su cuerpo cerrado, como después al ser contada. Solo ella es capaz de satisfacer a quien solo acepta la verdura y, también, a quien adora la morcilla. Claro ejemplo del arte de combinar sin llegar a abrumar. Algo tan selecto y especial no podía ser sencillo ni general. Solo las gentes insistentes, fieles y valientes mantienen su esencia. De ahí que haya pocas, pero cuidadas cosechas. Trabajadas a contracorriente. Siempre. Aferradas a una filosofía que apuesta por la calidad, por encima del beneficio fácil. Baserritarras que merecen todos los halagos por seguir apostando por ella. La Cebolla morada de Zalla. La que siendo semilla recibe tierra en la luna menguante de septiembre y alcanza su esplendor en los calurosos días de julio y agosto. Y de ahí, al mercado. En sartas de doce, cual apóstoles buscando Mesías. Que en su caso será la mano cocinera que la convierta en parte y arte de los mejores platos y cazuelas. Sea entremezclada con la salsa o en finas capas con sabor a elegante vicio prohibido. Por eso, que no les engañe su nombre. Será de ese color y de Zalla. Pero una vez que entra en boca y bloquea los sentidos no solo es ella, sino las personas, quienes se ponen moradas.

ZALLAN BETI MORE

Gozoa, pixka bat pikantea eta zukutsua. Ezinezkoa da atsegin ez izatea. Ez maitatzea. Grina sortzen duelako. Bai gorputza itxita duenean, bai ondoren moztu egiten dutenean. Bera bakarrik da gai barazkiak soilik jaten dituen eta, aldi berean, odolkia biziki atsegin duena asebetetzeko. Gainezka egin gabe konbinatzearen artearen adibide argia da. Hain gauza aparta eta berezia ezin da ez xumea, ez arrunta izan. Tematiek, fededunek eta ausartek bakarrik mantentzen dute bere funtsa. Horrexe-gatik uza gutxi daude, baina oso zainduak. Joeraren kontra landuak. Beti. Irabazi errazen aldeko apustua egin orde, kalitatearen aldeko apustua egiten duen filosofia-ri lotuta. Baserritar horiek munduko goraipamen guztiak merezi dituzte, haren aldeko apustua egiten jarraitzen dutelako. Zallako tipula morearen aldeko apustua. Hazia izanik, iraileko ilbeheran lurperatzen da, eta uztail eta abuztuko egun beroetan lortzen du bikaintasuna. Eta hortik, merkatura. Hamabiko sortetan, Mesias bila dabilizan apostoluen antzera. Tipularen kasuan, plater eta jaki onenen zati eta arte bihurtuko duen eskua. Izan saltsarekin nahasia edo geruza fin-finetan moztua, debekatutako bizio dotore zapoarearekin. Beraz, izenak ez engainatzea. Kolore horretakoa eta Zallakoa izango da. Baina behin ahoan sartu eta zentzumenak blokeatzen ditunean, tipula bera ez ezik, pertsonak ere more jartzen dira, tipulaz bapo egiten baitute.

CEBOLLA MORADA DE ZALLA

Se desconoce si la cebolla es originaria del norte de África o de Asia Central, pero los romanos la introdujeron en la cuenca mediterránea y siglos más tarde llegó hasta el continente americano. En la actualidad, es uno de los ingredientes más utilizados en todo el mundo gracias a su sabor suave y deliciosa textura, que se adapta a la perfección a multitud de recetas.

Tiene una forma globosa, aplanada por los polos, lo que también la distingue de otras variedades de cebolla más esféricas.



Diámetro
entre
8 y 12
Centímetros

La cebolla morada de Zalla se caracteriza por tener un intenso color morado en su exterior y una pulpa blanca con matices rojos, que desaparecen tras la cocción. Tiene un tamaño medio y su sabor es muy suave, dulce y sin ningún rastro de picor, por lo que son perfectas para comer en crudo. La temporada de recolección comienza a finales de julio o principios de agosto.

Tommy Oudera

OCÉANOS DE PEREJIL

No hay salsa más rápida y plural. Un guiño con ajo y perejil. Hasta la almeja se rinde ante su sencilla grandeza. Como toda receta asentada, cuenta con su leyenda relatada. En este caso de fuego a cocina y de chapa a cazuela. Habla de una etxe-koandre ante una visita inesperada que decidió echar hierbas a lo que allí cocinaba. Que la buena salsa mejora todo es sabido y evidente. Pero es igual de cierto que, a su vez, lo convierte en contundente. Necesario si hay poca comida o demasiada boca. Por eso es generosa. De las que iguala y nivela. Triunfó tanto en casa humilde como en palacio. Pocas pueden decir lo mismo. Y ya les decía que otra virtud es su celeridad. Nunca fue receta pausada. Lo que sí exige es tiento. Justa de sal y con la danza exacta de los ajos en el aceite. A lo que habrá que añadir lo feo del pescado, para sacar toda su esencia. Tiene más versiones. Tantas como manos mecen la cazuela. Solo hay algo que no se negocia. El perejil que otorga manto verde. Como un trampantojo, mar parece, monte también. No está claro quién prevalece. Mientras lo decidimos otra cucharada echamos. Para calentar la merluza o lo que sea menester. Y para saborearla una vez más. Sea recién hecha o más espesa y de ayer.

PERREXIL OZEANOAK

Ez dago saltsa azkarrago eta anitzagorik. Baratzuriz eta perrexilez betetako keinua. Txirlek ere amore ematen dute bere handitasun xumearen aurrean. Finkatutako errezeta guztiek bezala, kondaira propioa du. Kasu honetan, sutik sukaldera eta txapatik lapikora. Etxekoandre batek espero gabeko bisita jaso zuen egun batean eta sukaldean prestatzen ari zenari belarrak botatzea erabaki zuen. Saltsa on batek guztia hobetzen duela denok dakigu, eta nabaria da. Baina egia da, aldi berean, saltsa batek janaria trinkotzen duela. Eta hori beharrezkoa da janari gutxi dagoenean edo elikatzeko pertsona gehiegi daudenean. Horregatik da emankorra. Berdintzen eta mailakatzen duten horietakoa. Etxe xumeetan zein jauregietan arrakastatsua izan zen. Saltsa gutxiarekin gertatu da hori. Eta esan dizuet, beste bertute bat prestatzeko azkartasuna dela. Sekula ere ez zen izan saltsa patxadatsua. Hala ere, zuhurtzia behar du. Gatza puntu-puntuan eta baratzuririk oliotan egiten duten dantza zehatzarekin. Arrainaren itsusitasuna gehitu beharko litzateke esentzia guztia ateratzeko. Bertsio gehiago ere baditu. Lapikoak kulunkatzen dituzten eskuen bezainbeste. Badago, hala ere, negoziatu ezin den gauza bat. Mantu berdea sortzen duen perrexila. Amarrua baillitza, itsaso itxura du, mendi itxura ere bai. Ez dago argi zein den nagusi. Erabaki bitartean, bota beste perrexil koilarakadaxo bat. Legatza berotzeko edo beharrezkoa den guztirako. Eta beste behin ere dastatzeko. Egin berria edo atzokoa, lodiagoa.

SALSA VERDE

La salsa verde es un clásico de la cocina vasca, muy frecuente en pescados cocidos, siendo el más popular de todos la merluza en salsa verde. Luis Antonio de Vega, autor del libro *Viaje por la cocina española*, publicado en 1974, en el capítulo “La merluza a la Vasca la inventó Doña Plácida de Larrea vecina de Bilbao”, nos cuenta que la merluza a la vasca fue inventada por dicha señora la primera semana del mes de mayo de 1723.

Doña Plácida explicaba, en una carta enviada a una amiga, cómo había guisado la merluza: con abundantes perejiles, adornándola con espárragos que le fueron enviados de Tudela, chirlas y una docena de gordos cangrejos pescados en aguas del Ibaizabal.

Habla también de las características de la merluza que debe ser pescada en lancha y con anzuelo. Teniendo en cuenta el gusto de su marido, guisada con un poco de vino blanco dulce, y servida en cazuela de barro.



■ INGREDIENTES

- Ajo
- Perejil
- Aceite de oliva intenso
- Harina floja
- Sal
- Fumet de pescado

■ ELABORACIÓN

- Hacer un fumet.
- Picar en brunoise el ajo y el perejil.
- Rehogar el ajo picado en brunoise, añadir la harina para ligar, un poco de perejil y mojar con fumet.
- Sazonar y finalmente añadir un poco más de perejil.

Tomás Oyarzábal

LA DAMA DE PLATA

Lo llaman pesado azul en masculino, pero es plateada y en femenino. Tan hermosa luce, que hasta hay chocolatina envuelta en esa tonalidad, para regalar a alguien o cerrar festividad. Pero hablemos de la marina. La que se deja pescar y comer. A cambio, eso sí, deja su aroma en el aire y en los dedos. Aunque es olor rico. De felicidad. Antaño se comía porque era lo que había. Ahora rara es la mesa que la acoja para comer o cenar, si no hay algo que celebrar. Si pueden elegir disfrútenla en puerto. Con olor a marea y a pesqueros y txalupas arribados en el muelle. Es ahí donde alcanza plenitud. Su tiempo oficial es de junio a noviembre, aunque la Virgen del Carmen marca su momento culminante. Imprescindible una buena brasa. Hay otras formas. Pero en la parrilla está su eternidad. La que la transforma de pez a pecado. Quizá no sea mortal y de los gordos, pero sí de los veniales repetidos. Que menos de una ración suena simple y a triste aperitivo. Eso sí, debe ir acompañada de buenos amigos. Al menos eso recomendamos nosotros. Sentados en torno a una mesa y con la brasa, no muy fuerte, dejando llevar los humos hacia otro destino. Para que nada nos distraiga del buscado placer prohibido. El de comer sardinas hasta perder el sentido.

ZILARREZKO DAMA

Gaztelaniaz bekatu urdina deitzen diote maskulinoan (*el pecado azul*), baina zilarrezkoa eta femeninoa da. Hain da polita, ezen zilar tonuekin estalitako sardina formako txokolatina ere badagoela, norbaiti oparitzeko edo ospakizun bati amaiera emateko. Baina itsasoko sardinaz hitz egin dezagun. Arrantzatzen eta jaten uzten den horretaz. Trukean, hori bai, bere aroma uzten du airean eta atzamarretan. Baina usain gozua da. Zoriontasunaren usaina. Antzina aukera bakarra zelako jaten zuten. Gaur egun, mahai gutxitan egoten da bazkalorduan edo afalostean, ospakizun eguna ez bada behintzat. Aukera baduzue, gozatu sardinez portuan. Itsasaldien, arrantzaleen eta kaian lotutako txalupen usainarekin. Horixe da bere unerik gorena. Sardinaren denboraldi ofiziala ekainetik azarora izaten da, baina Karmengo Ama Birjinak markatzen du gorengo unea. Ezinbestekoa da txingar ona izatea. Badaude sardinak prestatzeko beste modu batzuk ere. Baina parrillan sortzen da betierekotasuna. Parrillan, arrain izateari utzi eta bekatu bilakatzen da. Beharbada ez da bekatu mortala eta handia izango, baina bai bekatu benial eta errepikakorra. Izan ere, errazio bat baino gutxiago jatea simplea eta mokadu soil bat besterik ez da. Hori bai, lagun onekin batera jan behar da. Horixe da gure gomendioa, bederen. Mahai baten inguruan eserita eta indartsuegia ez den txingarrarekin, keak beste helmuga batera joaten utziz. Ezerk ez gaitzan distraitu hainbeste desiratzen dugun debekatutako plazeretik: Sardinak jatea ondoezik sentitu arte.

SARDINAS DE SANTURTZI

La pesca de la sardina tiene una larga tradición en Santurtzi. Desde tiempos antiguos, los pescadores locales han faenado en las aguas del Cantábrico, llevando a tierra las mejores sardinas. La tradición no solo se mantiene viva, sino que cada año se renueva con la misma pasión y dedicación.

■ **La temporada** de pesca de la sardina en Santurtzi comienza a finales de la primavera y se extiende durante todo el verano. Este es el momento en que las sardinas están en su mejor momento, ofreciendo el sabor más fresco y auténtico.

■ Las sardinas

son ricas en ácidos grasos omega-3, proteínas, vitaminas y minerales.

25

centímetros

■ El viernes anterior

al 16 de julio, se celebra el Día de la Sardina que marca el inicio de las Fiestas del Carmen, fiestas patronales de Santurtzi. Esta celebración reúne a locales y visitantes en un ambiente festivo. Durante todo el día Santurtzi se llena de actividades, música, y, por supuesto, sardinas asadas.

Es un pez gregario que forma grandes bancos y que busca aguas cálidas y de alta salinidad.

Las sardinas son alargadas y pequeñas.

Son de color plateado con el dorso verdoso o azulado.

Las noches más oscuras son un buen momento para su pesca, ya que el efecto lumínico que producen facilita la detección de los bancos que forman.

■ **“Desde Santurce a Bilbao vengo por toda la orilla, con la falda remangada, luciendo la pantorrilla...”**

Esta popular canción rememora el pasado de Santurtzi y sus sardineras.

Las sardineras eran mujeres de mucha sabiduría y carácter.

Además de gobernar la casa, eran las responsables de la venta del pescado, actividad con la que aportaban un sobresueldo a la familia, en algunos casos mayor al de los propios “arrantzales”.

La pugna por el mejor pescado empezaba en el puerto, y la carrera para vender las primeras piezas no cesaba hasta las puertas de Bilbao y las localidades cercanas.

Al principio se desplazaban a pie, con los pies descalzos, la falda remangada, portando una cesta sobre la cabeza, llena de pescado fresco, que podía pesar hasta 20 kilos. Después llegó el tranvía, mejorando la vida de las sardineras.

Tomy Ondarera