

La singularidad de las cocinas regionales de España

RAFAEL ANSÓN

España alberga, desde el punto de vista gastronómico, suficientes riquezas y posibilidades como para considerarla mucho más que un país, casi un continente. Dificilmente en una extensión geográfica del tamaño de la nuestra pueden encontrarse tal cantidad de rasgos, de señas de identidad y de elementos diferenciales en lo gastronómico (como, más ampliamente, en el terreno cultural), pues vivimos en un país que, al fin y al cabo, apenas presenta una distancia de 1.200 kilómetros entre uno y otro de sus extremos. Pero esta intensísima diversidad y singularidad no es sinónimo sino de vitalidad y de riqueza, pues además está sabiendo afrontar sin mayores traumas y con absoluto respeto al legado tradicional, esas tendencias hacia la uniformidad que se extienden por todas partes en nuestro tiempo.

Nada tienen que ver los habituales condumios de un pazo gallego con los de un cortijo andaluz, los de un hogar valenciano con los de un choco vizcaíno. Pero si importante es que los fogones privados conserven y

OCIO

velen por la diferencia, más llamativo nos resulta que la restauración pública también mantenga, en términos generales, las esencias de siempre.

Este irrepetible fenómeno resulta posible gracias a que la mayor parte de nuestras cocinas regionales están revestidas de tal grado de calidad que pueden satisfacer a los paladares más exigentes. Bajo este prisma, a los castellanos les encanta la escalibada, los extremeños disfrutan con el bacalao al pil-pil y ni siquiera los canarios, a pesar de tan dispares las litudes, le hacen

«España alberga, desde el punto de vista gastronómico, suficientes riquezas y posibilidades como para considerarla mucho más que un país, casi un continente.»

ascos a un buen plato de lacón con grelos. Estamos citando, por supuesto, ejemplos-límite, a partir de referencias culinarias que, diseccionadas una por una, se convierten casi en estilos de vida en cada región concreta. Por todas razones resulta un motivo sumamente gozoso diseccionar, aunque sea brevemente, algunos de los rasgos distintivos de lo que producen nuestros fogones regionales, a veces demasiado desconocidos, tal vez porque su análisis se suele resolver con unos cuantos tópicos.

Con leves matices, la España gastronómica es también la España de las autonomías, aunque existan concomitancias evidentes entre las cocinas de regiones limítrofes. Como ejemplo, valdría el caso de la andaluza y la extremeña.

Aunque la extensa Comunidad Autónoma andaluza muestra abundantes rasgos diferenciales entre una provincia y otra, en conjunto ofrece una infinita riqueza gastronómica, que a veces no es demasiado reconocida, y va mucho más allá de las dos referencias que algunos reseñan como únicas: el gazpacho y los pescados fritos. Es tierra de escabeches sutiles y su-gerentes, de los mejores aceites de oliva, de flamenquines y rabos de toro, de arroces caldosos, ollas y ajoblanco, de pringas y de una exquisita dulcería conventual.

Precisamente al calor de los conventos se escribieron las más brillantes páginas de la cocina extremeña, esa que apa rece

unida a la andaluza gracias, en principio, a un elemento clave: el jamón. Luego aporta un estilo popular íntimamente ligado a la tierra y libre de artificio. Los platos más representativos parten tan sólo de unos cuantos productos: el cerdo, el cordero, el cabrito, las aves de corral y las piezas de caza que se completan con aliños, como el pimentón, el ajo, el laurel, el orégano o el tomillo. Al margen presenta singularidades realmente notorias, como las preparaciones culinarias a base de ranas y lagarto.

Para hablar de los fogones de la Comunidad Valenciana, conviene también trascender los tópicos. Más allá de la preeminencia de los arroces, se trata de una tierra compleja y vanada en la que se dan productos de todas las procedencias. Los procedentes de la huerta y las capturas del mar generan una riqueza verdaderamente insólita, que también se extiende a la dulcería, dominada por las huellas árabes. Tierra tradicional en lo culinario, incluso sus establecimientos públicos se mantienen aferrados a las recetas clásicas.

Algo parecido podría decirse de la restauración murciana, entre valenciana y andaluza, que también aporta el caldero, el pastel de carne, las verduras y frutas, los pescados a la sal y el sorprendente langostino del Mar Menor.

La extensión geográfica de la región castellano-manchega genera algunas diferencias entre unas provincias y otras.

«Con leves matices, la España gastronómica es también la España de las autonomías, aunque existan concomitancias evidentes entre las cocinas de regiones limítrofes.»



Pero, en conjunto, sus elementos culinarios principales son las legumbres, el cordero, la miel, los ajos, el cerdo, la carne de caza (generadora de un sinnúmero de brillantes platos). Cocina construida a partir de las necesidades del labriego y del pastor, hoy sigue conservando toda su diferencia. En cuanto a Madrid, que es una especie de suma y síntesis de todas las cocinas españolas, también aporta un sello propio a partir de platos como el cocido, los callos, los menudillos, las gallinejas y, sorprendentemente, el besugo, que siempre recibió en la capital mejor trato que en las costas. Los grandes asados castellanos y las tradiciones manchegas

también encuentran en Madrid su capital natural.

De Castilla-León, tierra extraordinariamente dotada en cuanto a materia prima, puede decirse que ha generado a lo largo de toda su historia platos tan brillantes y contundentes como la olla podrida, así como una verdadera sinfonía de asados. El cerdo y el cordero reciben, en casi todas sus provincias, un brillante tratamiento y existe también gran riqueza en cuanto a quesos y otros derivados lácteos. Por ser zona de paso para los pescados cantábricos, no resulta tan sorprendente encontrarse de vez en cuando con logradísimas recetas marineras, como el bacalao ajo-arriero o el rape en salsa verde.

La de Aragón resulta una cocina sumamente sencilla, pero que se nutre de productos de primera calidad a partir de los cuales se construye un recetario relativamente extenso. El jamón (junto con otros derivados del cerdo), las verduras, el pollo (sobre todo al chilin-drón), el ternasco y las frutas dulces son algunas de sus apoyaturas básicas.

En los fogones riojanos, vinos aparte, casi todo parte de la inmensa riqueza de la huerta, de la carne de caza y las aves de corral. El cerdo también presenta su aportación a través, por ejemplo, de unos sabrosos y picantes chorizos.

Navarra, región de una riqueza tan extraordinaria que a veces se desconoce, es quizás uno de los lugares de España en donde mejor se come y así ha ocurrido siempre,

como reconocían en la Edad Media los peregrinos a Compostela. Legumbres y verduras, quesos, setas y productos cárnicos resultan tan abundantes y variados que el cocinero puede combinarlos sin dificultad y obtener recetas realmente brillantes. Como en todo, Cataluña también sabe marcar la arroces y una intrínseca facilidad para incorporar ciertas recetas foráneas.

Esta característica no se repite precisamente en el País Vasco, otro de los grandes escenarios culinarios nacionales, gran reino de la tradición y de los platos milenarios, como el marmitako, las diversas recetas de bacalao, las angulas o los chipirones. Otras singularidades son el consumo de numerosas variedades de setas, el culto al chuletón y diversas y brillantes muestras de repostería popular. Cantabria es tierra de quesos y de espléndidos embutidos, aunque existen tres zonas muy diferenciadas para tan diminuta región: la montaña, el mar y los valles. Su riqueza piscícola es impresionante, incluyendo las especies que proceden de los ríos, y también se ha desarrollado una brillante industria conservera. Los productos de la huerta y una prestigiosa dulcería (sobaos, quesadas, sacristanes, pantortillas, etc.) completan las señas de identidad. Asturias, tierra caracterizada históricamente por un cierto aislacionismo, es el escenario de una gastronomía rica capaz de aportar productos y platos casi universales, como el

OCIO

diferencia en lo gastronómico. Su cocina, construida sobre una base campesina y mediterránea (con excelentes aceites), aporta una serie de salsas básicas que diferencian perfectamente los platos, unos embutidos también queso de Cabrales, entre los primeros, o la fabada, entre los segundos. Pero también hay que reseñar una gran variedad de pescados y mariscos, una pujante industria de embutidos y buenas carnes de ternera. Y llegamos a Galicia, otro de los territorios en donde, tal vez a causa de un secular aislamiento, siempre se ha

«Como en todo, Cataluña también sabe marcar la diferencia en lo gastronómico. Su cocina, construida sobre una base campesina y mediterránea (con excelentes aceites), aporta una serie de salsas básicas.»

muy distintos a los del resto de España a causa de sus condimentos y una curiosa tendencia a combinar los sabores dulces con los salados y los productos de la tierra con los del mar. Existe también una notable presencia de asados y

marcado la diferencia, a base de una admirable variedad de mariscos, empanadas, caldeiradas, junto con otros elementos clave, como el pulpo, el lacón, los caldos, los grelos, los quesos de vaca y las magníficas carnes rojas. Por tratarse posiblemente de la región menos permeable a las influencias externas, se conservan como en ningún otro sitio los valores tradicionales de sus fogones.

En este atropellado, sintético y necesariamente pobre viaje (es imposible resumir en cuatro frases tanta riqueza) nos queda la cocina insular. De la balear pueden recordarse sus evidentes concomitancias con la catalana, junto con algún sello propio, como la primacía del cerdo (del que provienen la ensaimada y la sobrasada), las variadas sopas, una intensa afición a los rellenos y las inimitables cocas. De la canaria, ya no tan denostada como antaño, tan sólo destacar sus referencias de siempre: los potajes, los mojos, el gofio, las carnes de cerdo y unos cuantos pescados desconocidos en la Península. No olvidemos que todo un océano les separa incluso a la hora de interpretar la ciencia de los fogones.