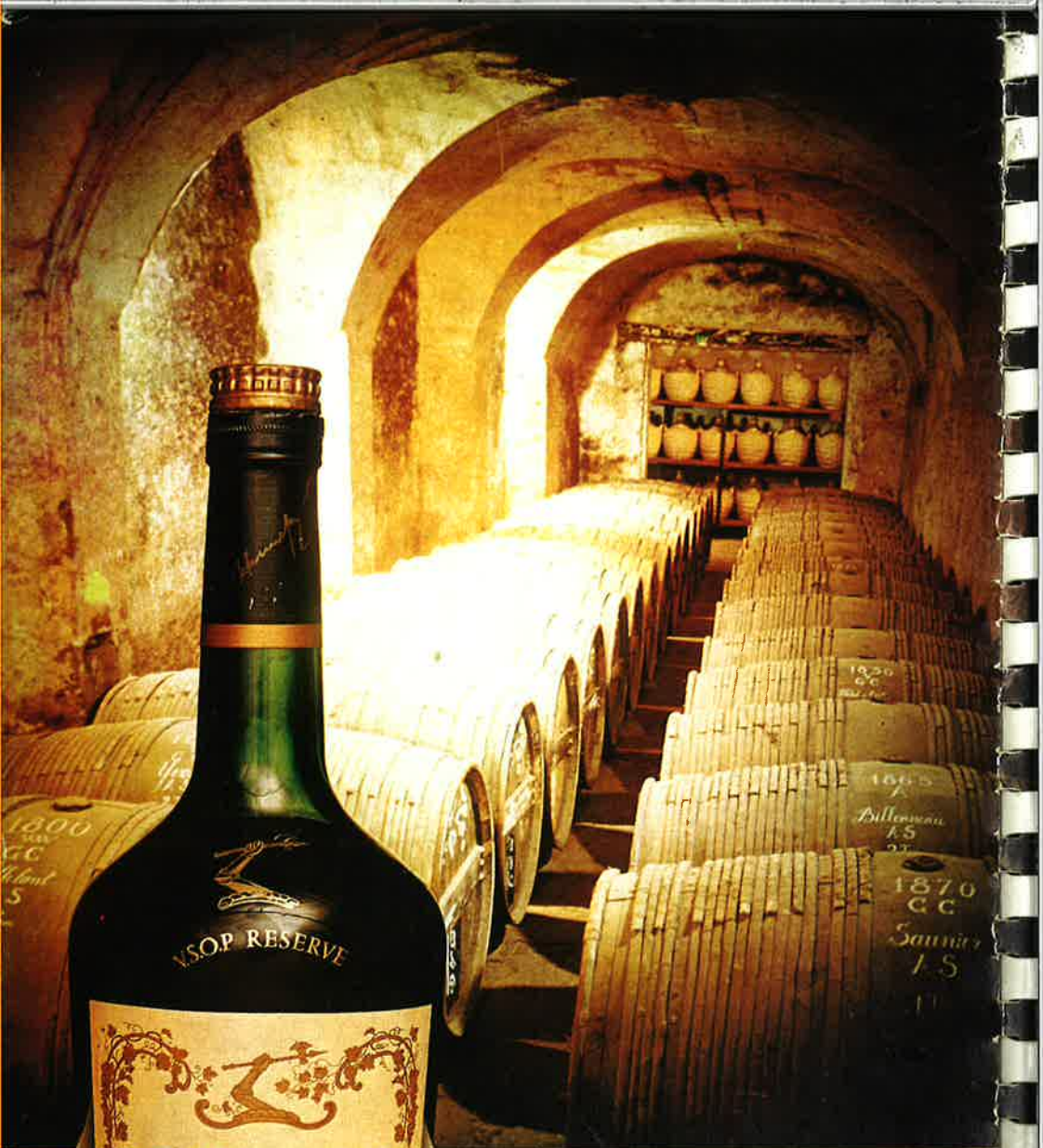


JAIZKIBEL
gastronomico



1969



J. PECASTAING

SOCIEDAD ANÓNIMA

CASA FUNDADA EN **1868**

CARLOS NUERE/LUIS CEPEDA

**jaizkibel
gastronómico
1969**

AUTOR PUCHE MARTÍNEZ



CINZANO
ROJO

CINZANO

VERMOUTH
FRANCESCO CINZANO
& CO. S.p.A.
TORINO

sumario

9

VAYA POR DELANTE...
Carlos Nuere Goyeneche

15

LA OBRA TURISTICA DE LA DIPUTACION
Santiago San Martín

18

JAIZKIBEL
Luis E. Cepeda

28

FUENTERRABIA
Conde de Llobregat

41

TIEMPO Y TIEMPOS DE NUESTRA COCINA
José M.^o Busca-Isusi

51

TEMAS VASCOS
Iñaki Linazasoro

77

COCINA REGIONAL
Pedro Unsáin

95

GASTRONOMIA VASCO-NAVARRA
Antonio Arrúe

109

LA RIOJA Y EL RIOJA
Antonio Larrea

122

DE LOS GRANDES RESTAURANTES
EUROPEOS

147

NASPIL - LETA
(Miscelánea gastronómica)

165

EL NUEVO JAIZKIBEL

172

LOS COCTELES DEL AÑO

indice de colabora

Aguas de Betelu, 10
Anís de la Praviana, 162
Bodegas Age, 116/117
Bodegas Campo Viejo, 148
Bodegas Franco Españolas, 113
Bodegas López Heredia, 49
Bodegas Miguel Torres, 14
Bodegas Paternina, 94
Bodegas Rioja Santiago, 110
Bodegas Señorío de Sarría, 108
Bourbon Jack Daniell's, 146
Brandy Carlos III, 50
Brandy Insuperable, 36
Caja de Ahorros Provincial, 17
Carnecería Gogorza, 90
Cervezas El León, 26
Cervezas Kronenbourg, 114
Cervezas San Miguel, 40
Cervezas Skol, 150
Coca-Cola, 88
Compañía Hispana, 106/107
Cognac Denis-Mounié, 46
Cognac Hennessy, portada
Cognac Martell, 7
Cognac Renault, 93
Conservas Benito, 164
Conservas Safyc, 154
Conservas Ulecia, 118
Champagne Veuve Cliquot, portada
Champaña Castellblanch, 69
Champaña Marqués de Monistrol, portada
Fontanería Fanjul, 159
Ginebra Ambassadeur, señal
Ginebra Bols, 22
Ginebra Foca, 167
Ginebra Fockink, 121
Ginebra Wilson, 72
Importaciones Varma, 21
Jerez Fino Inocente, 74
La Casa del Café, 34
Leche Gurelesa, 33
Licor Cointreau, 145
Refrescos Schuss, 39
Ron Havana Club, 100
Registradoras National, 170
Sidras Mai-Ona, 84
Tónica Schottis, 52
Vermouth Cinzano, 2
Vermouth Martini, 70
Vinos Savín, 76
Vodka Bols, 96
Whisky Ambassadeur, señal
Whisky Bell's, 124
Whisky Chivas Regal, 42
Whisky Cutty Sark, 168
Whisky Haig, 8
Whisky Highland Queen, 82
Whisky King Ransom, 141
Whisky Long John, 161
Whisky Mackinlay's, 78
Whisky Maclaren, 30
Whisky Queen Castle, 104

ores

ficha técnica

Fotografía
JOSE CASTERNADO
VICTOR CHAROLA
Consejero artístico
JOAQUIN LLINAS
Ilustraciones
ALFREDO TIENDA
RAFAEL MUNOA
MAJORIE GALLOP
Compaginación y maqueta
LUIS E. CEPEDA
Selección tipográfica
JUAN J. GAZTAÑAGA
Transcripciones
ELENA CAMPANDEGUI
Secretaría de redacción
MARISOL CEPEDA
Recetario Internacional
PICTURE COOK BOOK
Gastronomía regional
COFRADIA VASCA
DE GASTRONOMIA
Fotografía Gastronómica
GRAFICAS OLUR, S. A.
Fotomecánica
ZERKOWITZ
Impresión
LITOGRAFIA GAMA, S. L.
Dirección de la edición y
de publicidad
LUIS E. CEPEDA
Editor
CARLOS NUERE GOYENECHÉ

Los originales publicitarios de la presente edición han sido realizados expresamente para la misma en el Hostal Provincial de Jaizkibel por el equipo fotográfico de Zerkowitz bajo la dirección de Luis E. Cepeda.



COGNAC
MÉDAILLON

MARTELL

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA ESPAÑA: SACCONE & SPEED, S.A. (IBERIA)



una recomendación JAIZKIBEL

UN HAIG DIARIO, ES NECESARIO

Elaborado por John Haig & Co. Ltd.
las destilerías de Whisky más antiguas del mundo

Representantes exclusivos para España:

SACCONE & SPEED (Iberia) S. A.

Avda. Generalísimo, 66 - Tel. 259 64 24 - MADRID

jaizkíbel 2

carlos nuere goyeneche

Director del Hostal Provincial de Jaizkibel.

BETELU



AGUA

MINERAL

NATURAL



vaya por delante...

Nuestro agradecimiento a todos aquellos que hicieron posible el lanzamiento del primer Anuario Gastronómico, que fue la prueba de confianza que necesitábamos para atrevernos una vez más a asomarnos a este mundo fabuloso de la gastronomía dentro del País Vasco en el cual nos encontramos asomados desde el balcón de Jaizkibel.

No pretendemos nada más ni nada menos que darnos a conocer un poco pues tenemos lo principal que hay que tener para dedicarse a estas cosas y es una gran afición a todo lo relacionado con la hostelería.

En el corto período de tiempo que ha transcurrido de la primera agenda a esta otra he tenido tiempo de conocer más a fondo todo lo relacionado con la hostelería en el País Vasco y quiero resaltar algunos de los aspectos que me parece debo decir, que aunque ya sean conocidos de la mayoría, siempre habrá alguien que los ignore. En primer lugar quiero citar a la Excm. Caja de Ahorros Provincial porque se preocupa de la formación de nuevos profesionales del turismo con su aportación en la Escuela de Hostelería de Euromar en Zarauz, a cuya



Agradezco a don Antonio Epelde el período de tiempo que me ha correspondido haberle conocido en el cargo de Presidente de la Excma. Diputación Provincial de Guipúzcoa, y deseo a don José Maria Araluce los mejores éxitos en la continuidad del cargo.

Y a nuestra entrañable Fuenterrabía, cuya disposición para con Jaizkibel nos halaga en sus ciudadanos y muy especialmente en su Alcalde, Pedro Aguinagalde, que ha tenido para nosotros deferencias memorables.

Y por último no quiero cerrar estas líneas sin hablar un poco de ese grupo entusiasta de barmen que compone la junta directiva de A.B.E. en Guipúzcoa, los cuales han organizado el segundo Concurso del Cantábrico con la participación de barmen de toda España, concurso que ha sido un verdadero éxito en todos sus actos. Les felicito y les animo para que continúen en sus actividades.

Espero les guste este segundo intento más que el primero pues hemos puesto más experiencia en ello y un gran deseo de que ésta sea notoria.

José Araluce

VINOS TORRES





La idea de los Paradores de Turismo de la Diputación de Guipúzcoa en punto dominante del pueblo de Régil, sobre todo el valle de Iraurgui; y en el monte Jaizkibel de Fuenterrabía, de cara al espléndido panorama del estuario del Bi-

dasoa, se

dasoa, se remonta al año 1954. En el último de los casos, en el de la construcción del Hostal Provincial de Jaizkibel, hubo necesidad de recabar la correspondiente autorización del Excmo. Sr. General Presidente de la Junta de Defensa de los Pirineos Occidentales. Valga la noticia por lo que tiene de historia, con el añadido de las facilidades que en este caso concreto fueron concedidas.

El Hostal Provincial de Jaizkibel —lo mismo que el Hostal de Régil— es ya una excursión obligada para cuantos turistas visitan Guipúzcoa.

El Hostal de Jaizkibel aparece ya citado en las más importantes guías de turismo del mundo entero. Y lo será cada vez más, porque el Hostal va renovándose en todos los aspectos con el más autoexigente y laudable criterio.

Tratar de describir el panorama que desde el Hostal de Jaizkibel se divisa, sería profanarlo. Hermoso balcón abierto a Europa, que aún el mar y la tierra, cuya soberbia amplitud y variedad es poderoso sedante para el espíritu.

Es obligado de todo punto subir hasta allí para saciarse de las magníficas vistas que se contemplan. Un paisaje que evoca e invita a otros paisajes, llenos todos de recuerdos históricos o de intimidades apacibles.

Pero además de apacentar los ojos y serenar el ánimo, los visitantes encontrarán, ya en el más exigente plano hostelero, una cocina de primera clase especializada sobre todo en pescado de la Costa Cantábrica, con platos que, durante mucho espacio de tiempo, han sido incomprensiblemente relegados en la Cocina Vasca, pero que hoy renacen de nuevo en el Hostal con toda su apetitosa suculencia.

Platos sabrosos como el *zortziko* o las ostras entreveradas de salchichas y tantos otros guisos que, así como éstos, harán la delicias de los más exigentes gastronómicos.

Los Concesionarios del Hostal del Jaizkibel al editar este su segundo Anuario Gastronómico se complacen en ofrecer menús siempre renovados en obsequio de su cada vez mayor número de favorecedores.

La Diputación de Guipúzcoa, por su parte, hace suya esta oferta y la extiende a todos los turistas de viaje por Guipúzcoa.

SANTIAGO SAN MARTIN

Presidente de la
Comisión de Deporte y Turismo
de la Excelentísima
Diputación de Guipúzcoa.

La CAJA DE AHORROS PROVINCIAL DE GUIPUZCOA al servicio de la provincia

Ponemos a su disposición las ventajas de nuestros servicios especializados. Nuestra Institución es la entidad de Guipúzcoa donde más personas ahorran.

Préstamos a la pequeña y mediana empresa guipuzcoana.



Eficaz y rápido servicio en nuestras cuentas corrientes.



Fomento de la enseñanza profesional y facilidad para el acceso del trabajador a la propiedad de la Empresa



Centro de Investigaciones Técnicas al servicio de la Industria de Guipúzcoa, en colaboración con la Escuela Superior de Ingenieros Industriales de San Sebastián.

Vd. tiene nuestra atención preferente.

76 Sucursales están a su servicio.

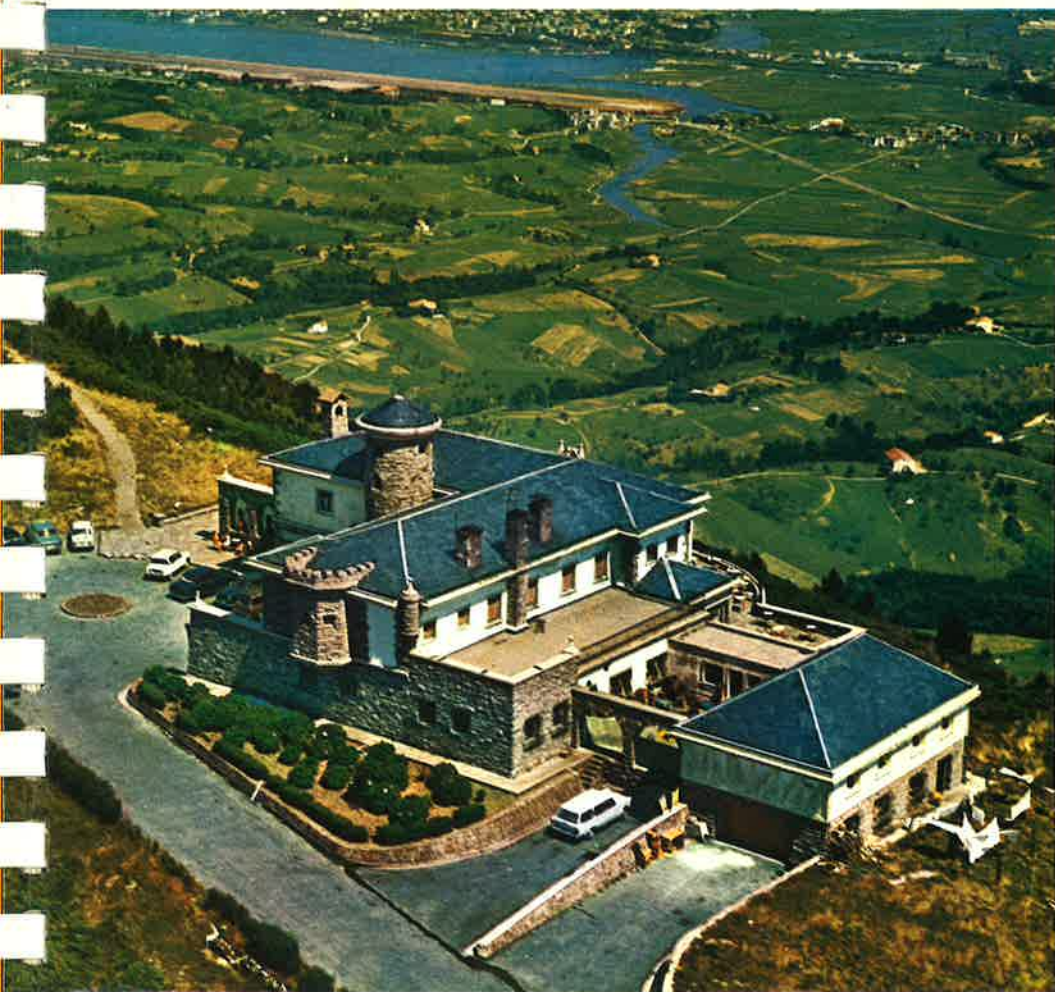


CAJA DE AHORROS PROVINCIAL

EL HOSTAL DE JAIZKIBEL



por luis e. cepeda



El Jaizkibel es un monte que se alza en pronunciada pendiente hasta unos 450 metros de altitud sobre la extensión que va de Fuenterrabía a Pasajes de San Juan, junto a la Costa Cantábrica. Es la primera manifestación orográfica de nuestro país ya que parte prácticamente del fronterizo estuario del Bidasoa, donde se levanta la colina de Higuera, leve anticipo del Jaizkibel.



UN LUGAR MALDITO TRAS EL PEÑON

Jaizkibel —que antes se denominó Eoaso, Gaizjibel y Aizkibel—, tiene una etimología confusa, pocas veces aclarada con precisión. Quienes opinan que sus sílabas significan «detrás del peñón» buscan su equivalencia en castellano por cauces acaso más etimológicos, pero, desde luego, menos históricos y geográficos que los que dicen que debe traducirse por «lugar maldito»; porque es bien cierto que a principios del siglo XVI se instruyó en Bayona un sumario contra los grupos de brujas vascongadas que mantenían su cuartel general en lo alto de Jaizkibel; sumario éste del que se conservan documentos en la vecina ciudad francesa.

Sobre la cresta de Jaizkibel se alzan las ruinas de varios castilletes y edificaciones que sirvieron en otro tiempo para la protección nacional ante los diversos ataques franceses que la zona sufrió. Aún hoy, la privilegiada situación y configuración del monte merece que éste sea tenido como uno de los principales enclaves estratégicos del Norte, por la Junta de Defensa de los Pirineos Occidentales.

EL HOSTAL PROVINCIAL DE JAIZKIBEL

A pocos metros de la cúspide de Jaizkibel fue creado en 1954 por la Excma. Diputación de Guipúzcoa, el Hostal Provincial de Jaizkibel, tras cesión de los terrenos correspondientes por el Municipio de Fuenterrabía. Construido en piedra berroqueña con una apariencia de fortaleza ideada por el arquitecto José M.^o Muñoz Baroja, posee una amplia planta baja donde se encuentran instalados los comedores, el salón de té, un bar y la recepción, amén de los servicios de cocina, repostería, despensa y almacén. Una breve

escalera comunica



escalera comunica con la planta principal donde diez habitaciones dobles y tres sencillas, tranquilas y confortables, se localizan a lo largo de un pasillo en escuadra. Todas poseen teléfono y la mayor parte sala de baño particular. Dos de ellas están dotadas de amplias terrazas orientadas a Levante.

DESDE EL MIRADOR

El valle sobre el que se abre el Balcón del Hostal de Jaizkibel es uno de los más admirados de la geografía del País Vasco. Desde allí, casi a vista de pájaro, el estuario del Bidasoa bordeado por Fuenterrabía e Irún —con la histórica Isla de los Faisanes y sus Puentes Internacionales—, se abren a los ojos asombrados del visitante, que puede asimismo observar la Costa Cantábrica francesa y las villas del litoral, Saint-Jean de Luz y Biarritz. Al frente, las instalaciones del nuevo Club de Golf Jaizkibel y las estribaciones montañosas del Pirineo, completan —limitando el infinito el perfil de las monumentales Peñas de Aya—, uno de los panoramas más hermosos y plácidos de la verde Vasconia.

CUANDO VIENE SEPTIEMBRE

La cercanía del mar y la presencia de numerosos bosques de pinos en la falda de Jaizkibel hace que el clima en estos parajes tenga bien pocas variaciones al paso de las estaciones. Sólo a finales de otoño se encrucece y tienen lugar algunas nevadas de poca importancia. En primavera y otoño se embellece Jaizkibel con una luz espectacular y es acaso la caída de la hoja sobre la ruta que desde Fuenterrabía lleva al Hostal, el más grato de los espectáculos naturales del monte. El verano y sus rigores atmosféricos no se dejan sentir en Jaizkibel durante mucho tiempo y sólo en los meses de julio y agosto la temperatura llega a rebasar los 30 grados. Las noches de verano suelen ser frescas por efecto de la brisa marina filtrada entre los pinares de la cerca-

nía, en

IZARRA

EL LICOR DE ESTA TIERRA
Puro, fresco, natural... a base de
flores y plantas del Pirineo.
Con la fuerza y la alegría de la
tierra vasca.

ONGI
ETORRI



Dorado o verde, antiguamente
se tomaba sólo o con nieve.
Pruébelo usted hoy, sólo o con hielo.

IZARRA
UN REGALO PARA EL PALADAR!

IZARRA



nia, en las raras ocasiones en que aquélla no sopla, la temperatura sube hasta inopinadas alturas.

Las lluvias suelen hacer acto de presencia al tiempo que en las cercanas ciudades del litoral; aunque se da a menudo la feliz circunstancia de que el clima se mantiene relativamente seco en lo alto de Jaizkibel mientras llueve en San Sebastián o Fuenterrabía debido a las nubes bajas.

PARA LLEGAR AL HOSTAL

Para llegar a lo alto de Jaizkibel puede utilizarse la carretera provincial que sinuosamente asciende desde Fuenterrabía pasando por el Fuerte de Guadalupe, donde se encuentran edificados el Santuario de la Virgen de Guadalupe —patrona de los pescadores ondarrabitarras— y dos graciosos merenderos. De Fuenterrabía a lo alto de Jaizkibel existe una distancia aproximada de ocho kilómetros.

En la otra vertiente la carretera parte de la Nacional n.º 1 a la altura de Rentería, circunvala la villa de Lezo y se desvía a la derecha pocos metros antes de llegar a Pasajes de San Juan. Esta ruta es la recomendada para el viajero procedente de San Sebastián, que por este acceso completa 19 kilómetros de la capital hasta el Hostal de espléndido viaje con numerosas y bellas panorámicas sobre la Costa.

Existen también varios atajos y caminos vecinales muy utilizados por andarines de todas las edades y de uno y otro sexo que asimismo culminan junto al Hostal de Jaizkibel.

CAZA Y PESCA

Jaizkibel tiene un grato aliciente para los aficionados a la cinegética, quienes cuentan con abundante caza de conejo, liebre y especies de volátiles montaraces. En épocas oportunas los cazadores pueden ampliar su ejercicio con la captura de la paloma que pasa en grandes bandadas durante los amaneceres primaverales por lo alto del monte. La pesca submarina en el litoral de Jaizkibel tiene también su importancia. En las calas rocosas se localiza un ejemplar de percebe (lamperna) carnoso y de mucho sabor que suele ser muy cotizado; la limitada extensión donde se encuentran estas peñas y cuevas de percebes hacen que prácticamente toda la pesca sea consumida en la región.

AGUA DE JAIZKIBEL

Aunque nada se ha hecho aún por su explotación comercial, en Jaizkibel existen abundantes manantiales de agua potable de importancia deuretica, cualidades medicinales, grato sabor e inmejorables condiciones para la cocción de alimentos.

El más importante de estos manantiales —que surte generosamente al Hostal de Jaizkibel a través de un amplio depósito—, se encuentra aproximadamente a tres kilómetros del establecimiento, en el descenso de la ladera norte hacia el mar. El camino que conduce hasta el manantial, entre bosques, tiene gran pendiente y en sus alrededores han aparecido, por cierto, restos y fósiles que parecen indicar la existencia de tribus remotas en la falda de Jaizkibel, durante épocas prehistóricas, lo que no es extraño en aquella zona habida cuenta de la devoción profana que los primeros habitantes del País Vasco sentían por las fuentes y los manantiales.

CERVEZAS **EL LEON**



han merecido por su calidad
**CINCO MEDALLAS DE ORO
Y UNA DE PLATA**

EN LA 7.^a SELECCION MUNDIAL DE LA CERVEZA, 1968
celebrada en Nüremberg



En el plano hostelero Jaizkíbel goza de una bien merecida fama. Su importancia turística lleva aunados serios valores logrados tras una brillante labor a su servicio. Desde la entrada de su nuevo concesionario, Carlos Nuere Goyeneche, su cocina ha creado numerosas especialidades que unidas a las que ya se hicieron clásicas antes de la reinauguración de julio de 1967, completan una interesante carta a la medida de todos los paladares. Su tradición repostera, que suele hacer brillante aparición á la hora de postres y meriendas, tiene ganados numerosos adeptos.

La bodega del Hostal está nutrida con las más selectas marcas riojanas, catalanas y francesas, que pueden escogerse —con la asesoría del «maitre» si se juzga preciso— de una sugerente Carta de Vinos en la que numerosos «gourmet» ya se han basado antes de tomar sus decisiones sobre platos.

El Hostal Provincial de Jaizkíbel, citado en todas las grandes Guías Internacionales de Turismo, ha sido escogido como lugar de reposo por una amplísima clientela nacional e internacional atraída por sus condiciones hosteleras, por su paisaje, su clima y su calma. Los reservas se suceden durante todo el año y a veces son solicitadas estancias en el establecimiento con anterioridad de hasta cinco meses.

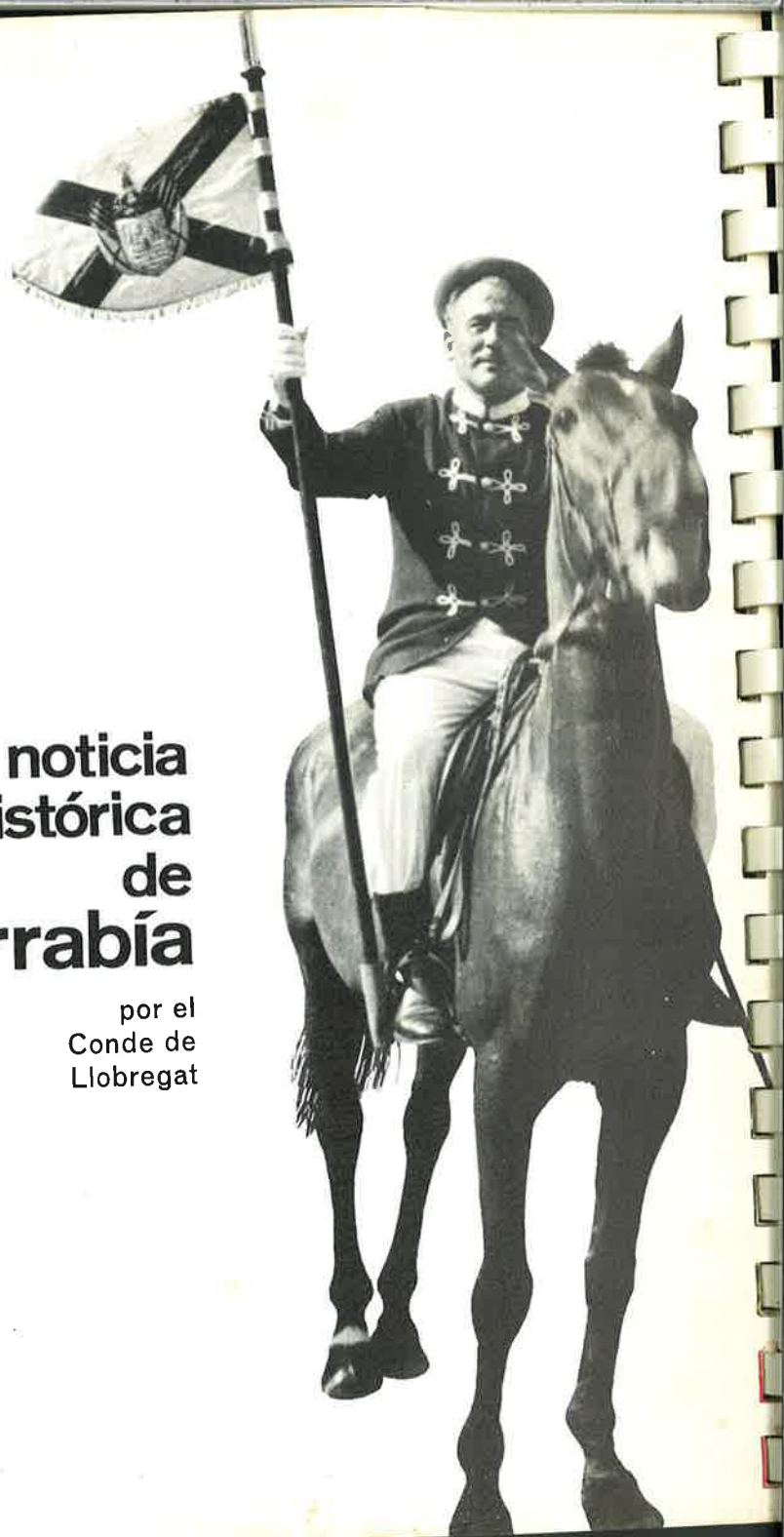
LOS GASTRONOMOS ILUSTRES

Jaizkíbel ha servido en ocasiones como marco de concentraciones deportivas, convenciones de negocios y reuniones gremiales de todo tipo. Los banquetes se suceden a menudo y gentes de plural condición llenan a diario sus comedores y salones. Entre ellas, y en el plano nacional, hemos registrado las visitas del Embajador don Manuel Aznar, que se deleitó con unos chipirones en su tía que después recomendó a don José M.^a Porcioles, Alcalde de Barcelona; el Ministro López Rodó saboreó una especialidad de mero a la parrilla y Perico Chicote merendó los castizos picatostes con chocolate. Otto Skorzeny dio buena muestra de su selecto apetito durante la pasada primavera tomando a deshoras dos raciones de langostinos gigantes y una de jamón de Trévez, y el capitán Etayo limitó su almuerzo meses pasados a la ingestión de un selecto corte de Chuleta de Novilla del Baztán y un trozo de pastel. También don Agustín Muñoz Grandes, Xavier Echarri, el Marqués de Vargas, Paco Camino y muchos populares más han pasado por Jaizkíbel y resulta extraña la fecha, durante la temporada veraniega, en que alguna personalidad relevante de la vida española o internacional no estampara su autógrafa en el Libro de Oro del establecimiento, verdadero registro de gastrónomos.

Luís Cepeda

**noticia
histórica
de
fuenterrabía**

por el
Conde de
Llobregat



El nombre de Fuenterrabía, con que se conoce esta muy noble, muy leal, muy valerosa y muy siempre fiel ciudad, fue indudablemente tomado de su denominación vasca Ondarrabia, cuyo significado es, según Ocampo, sitio enarenado; según Garibay, arrenal de río (ondarra-ibaya); en opinión de Gorosábel, abundante en arena, y en la de Oienhart y el P. Moret, postrer río (ondarra ibay). Creemos, sin embargo, más lógico suponer, con Múgica, que su verdadero significado es el de vado de arena (ondarra ibia), como Behobia es vado de abajo (beo ibia).

Más desacordes aún están los historiadores al tratar del origen de esta ciudad, afirmando algunos, con Florián del Campo y Antón Beuter, fue fundada por Suintila incluyéndola entre las plazas fuertes con que este monarca godo quiso rodear a los inquietos vascones. Aseguran también otros que el rey Wamba, cuando atravesó este país, procedente de Pamplona, fue quien la fortificó, debido a lo cual era conocida mucho tiempo con su nombre una torre, ya demolida, que estaba en la parte que mira a Francia. Los historiadores más autorizados, reconócenle, sin embargo, mayor antigüedad, y su existencia en tiempo de los Romanos, opinando unos que la Flaviobriga en que España comenzaba, llegando Henao a decir que, si alguna ciudad de los Várdulos o Guipuzcoanos ha de ser tenida por tal, parece debe ser Fuenterrabía. Creen otros fue la Easo u Oleaso que Ptolomeo situaba al pie del promontorio de Olearso (Jaizkibel) y que Pomponio Mela dice bañaba el río Magrada, ahora llamado Bidasoa, cuyo nombre Bide Easo (camino de Easo) parece confirmarlo. Strabón le llamó Idamusa u Oidasuna, y Floranes cree esta ciudad es, sin duda, la que, por corrupción de copiantes, se designa con el nombre de Faberio en las actas de San León, primer Obispo de Bayona, puesto que este Apóstol asegura era la primera población que se encontraba al entrar en España.

Sea cual fuere su primitivo nombre, parece indudable existía en aquellos tiempos, y en su emplazamiento, una población o fortaleza Inducen a creerlo así, no sólo su situación y condiciones geográficas muy apreciadas entonces, sino también los hallazgos de loza y monedas románicas de sus alrededores, como Beraun (Irún), ermita de Santa Ana (Hendaya) y antiguas excavaciones de la Peña de Aya (Arditurri). El P. Moret nos habla, en su obra, de piedras de labor e ins-



Carlos G. Mauriño
Barcelona

Balmaseda & Goizueta
Guipúzcoa



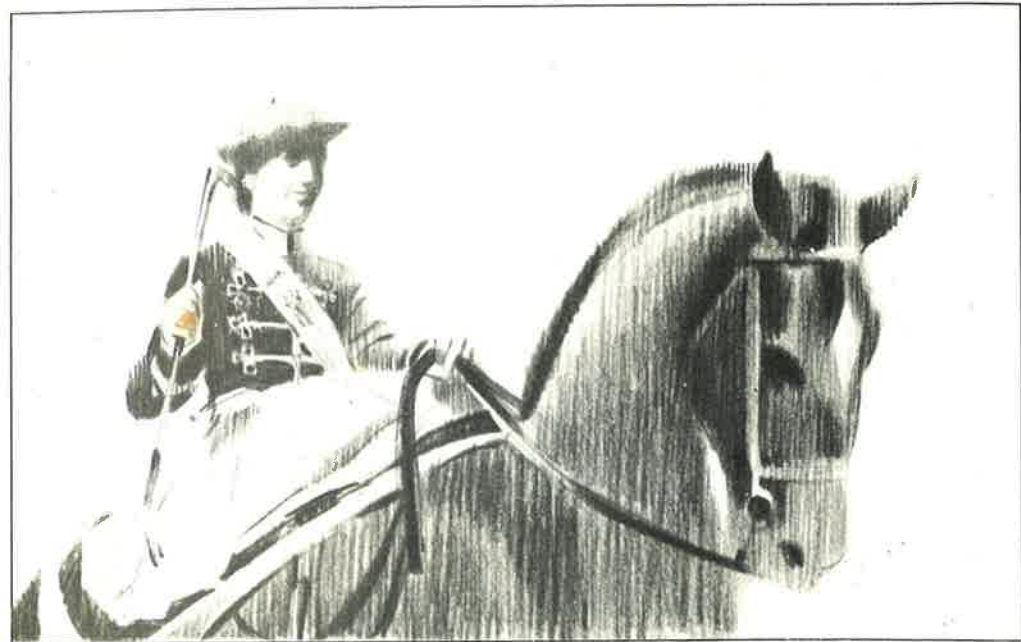


cripciones de estilo románico existentes en Fuenterrabia, y es aquí también donde el profesor Schulten busca el emplazamiento del templo dedicado a Venus Pirenaica que, fundándose en descripciones de algún autor romano, supone existió en el extremo del Higer. Todo lo dicho parece confirmar lo equivocados que andan cuantos suponen a los godos como sus primitivos fundadores.

El documento de más antigüedad en que se nombra a Fuenterrabia es la Cartapuebla que el rey Sancho el Sabio, IV de su nombre, dio a San Sebastián el año 1150. Este rey de Navarra dispuso, en el último de su vida (1194), se fortificara, y así debió hacerse en tiempo de su sucesor, Sancho el Fuerte. Pero el monarca navarro de las tradiciones ondarrabiarras es Sancho II, conocido por Abarca. Según ellas, vino este rey a Fuenterrabia dedicándose a cazar para distraer la pena de su viudedad, y cansado un día de perseguir una res por el Jaizkibel, próxima ya la noche, acertó a encontrar una bella muchacha que accedió a calmar su sed en una fuente cercana. Mucho debió gustar la joven al monarca, quien le dijo: «Gustiz ederra zera» (Eres del todo hermosa) y, cobrándola afición, frecuentó su trato, llegando a tener de ella un hijo, del que descienden los Gustiz o Justiz, que desde hace más de mil años siguen habitando aquellos majestuosos lugares y conservan en su poder la certificación expedida a don Martín de Justiz por Felipe III, en julio de 1613, en que se hace constar la descendencia real de los moradores de aquella casa.

Fuenterrabia no empezó a ser villa de por sí hasta que Alfonso VIII de Castilla le otorgó el Privilegio dado en Palencia a 18 de abril de 1203, según el cual su jurisdicción se extendía desde el río Oyarzun hasta el Bidasoa, desde la peña de Aya y desde Vera hasta el mar, a más del puerto de Asturiaga, y se le daba por vecinos a Guillermo de Lazón y compañeros, sin cuyo permiso nadie podía apacentar ganado en aquellos términos. Comprendía, pues, su jurisdicción Irún, Lezo y Pasajes de San Juan. Por otro privilegio de Alfonso X el Sabio, dado en San Sebastián a 28 de diciembre de 1280, se declaró a los habitantes de Fuenterrabia libres para siempre de todo pecho y de todo pedido, excepto de los diezmos, y se hace a la ciudad residencia de alcaides y cabeza de Arciprestazgo menor de la provincia.

Contaba el pueblo,



Contaba el pueblo, en 1521, con cuatrocientas setenta y cinco casas bien fabricadas, estando dividido por cuatro calles de Oriente a Poniente y por ocho de Norte a Sur, siendo las principales la Mayor y la de San Nicolás o del Chapitel, que de la plaza de Armas conducían a las dos puertas que había en las murallas, y en ellas lucían sus escudos y labrados aleros las casas de las más importantes familias.

Sus habitantes, aparte de los soldados del presidio, eran poco numerosos, pero muy nobles, según dice Gorosábel y confirma Felipe IV en la concesión de títulos a la ciudad, diciendo: «Sus solares son de los más conocidos hijosdalgo de España y resguardados con los armas en la mano desde tiempo inmemorial».

El tráfico, gracias a los privilegios de que gozaba, llegó a ser muy grande, siendo después de San Sebastián el puerto de más movimiento. Luego, por las continuas guerras, sitios y, sobre todo, por haberse cegado el puerto, no pudieron entrar más que buques pequeños.

Fuera de la ciudad existía el barrio de la Magdalena (Marina), con unas cincuenta casas, habitadas por gente dedicada a la pesca, y en los cotos de Cormuz y Jaizubía, otras treinta y cinco, muchas de ellas armeras, cuyas tierras estaban dedicadas al cultivo, siendo una «labor muy principal» el de las viñas, que desaparecían después de los sitios. Para entrar en la villa había que recorrer legua y media de sendas estrechas y peligrosas, que pasaban por aquellos cotos entre pantanos, cenagales y piedras. Más adelante, para fortificar la plaza y para acuartellarse ha sido víctima de muchas desgracias. Sufrió dos incendios: el primero, en 5 de septiembre de 1461, y el segundo en 1498, que sólo respetó nueve casas. Fue asolada después, durante la peste general que invadió España, y gracias a las medidas preventivas adoptadas por sus alcaldes, padeció poco en la epidemia de 1598. Por los muchos sitios que tuvo que resistir también sufrió enormes daños, principalmente en los de 1521, en que fueron destruidas ciento diez casas, y en 1638, que no quedó una sin mucho daño.

La vida, dentro de sus murallas, en aquellos tiempos, debía ser muy diferente a la de los demás pueblos del país. En el marco de sus típicas calles, y sobre el fondo de blasonadas casas de enormes aleros, en cuya arquitectura pretenden

algunos ver

CENTRALES LECHERAS REUNIDAS DE GUIPUZCOA, S.A.



GURELESA

¡LA MEJOR LECHE DEL NORTE!



LA CASA DEL CAFE

*** JUAN IRIONDO ***

SAN MARCIAL, 19 • Tel. 13801 • SAN SEBASTIAN



algunos ver reminiscencias flamencas traídas de allí por capitanes o mercaderes, discurrirían en los días de paz, soldados de todas clases, mezclados con vecinos y comerciantes navarros y labortanos, que traían sus lanas, ganados y otros productos, holandeses y flamencos, cuyos lienzos, paños y mercaderías tenían que presentar en la casa-lonja del Puntal, y cuyo antiguo comercio fue una de las causas de la guerra que estos puertos mantuvieron con los ingleses, señores y personajes, con sus séquitos, que por aquí tenían paso obligado. No faltarían, ciertamente, en sus conversaciones, cuando no eran ocupadas por motivos de guerra o cuestión fronteriza, algún fantástico relato de brujas, que tanto dieron que hacer, no sólo a las autoridades locales, sino también a las de la provincia, cuyas Juntas, celebradas en esta ciudad el año 1530, alarmadas por la cantidad de ellas que suponían existir, nombraron tres letrados que trataron con el Obispo sobre el modo de perseguirlas por vía de justicia.

Elegíanse los cargos que componían el Ayuntamiento el primer día del año, con arreglo a costumbre inmemorial, y por Real privilegio de 1496, de una manera curiosa. Después de oída la misa mayor en la iglesia parroquial, y a presencia del pueblo, convocado a son de campana tañida, leía el secretario la lista de los inelegibles, que eran los no hijosdalgo, los alcaldes de Hermandad, los soldados y los menores de veinticinco años. Previo juramento, pasaban los alcaldes y el Jurado a un rincón de la iglesia, donde, «sin hablar ni comunicar con persona», escribían un nombre en cada uno de los catorce papelitos blancos que se les procuraba, y que luego, ante el escribano, depositaban en un cántaro. Un muchacho iba sacando uno tras otro los papelitos, correspondiendo al primer nombre el cargo de primer alcalde; al segundo, el del segundo, y así sucesivamente.

Las deliberaciones habían de hacerse «sin tomar porfias ni palabras deshonestas», y que si un oficial desmiente o injuria a otro pagará trescientos maravedises de multa; si se levanta bruscamente, quinientos; si levanta la mano, mil; y si se entrega a vías de hecho a más de esta multa se le encerraría en la cárcel pública hasta la próxima sesión. Cobraban los alcaldes dos ducados y medio de plata; otros dos, los jurados mayores, los menores y el bolsero; uno, el síndico, y cua-

renta reales

SU
CATEGORIA
PERSONAL

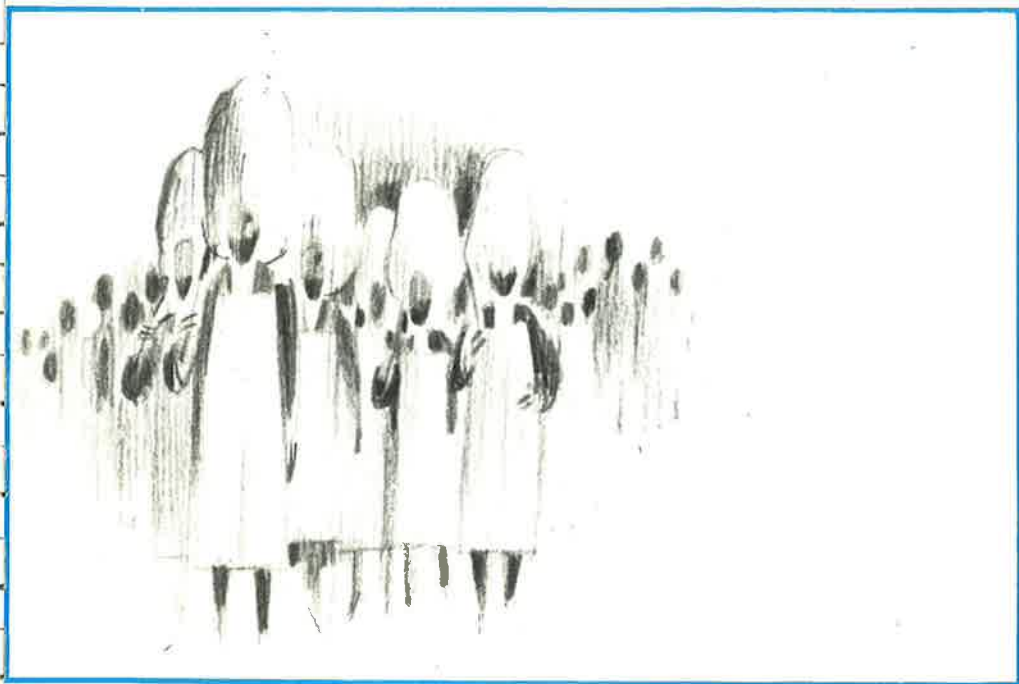
LE
EXIGE

UN
BRANDY

"INSUPERABLE"

GONZALEZ BYASS



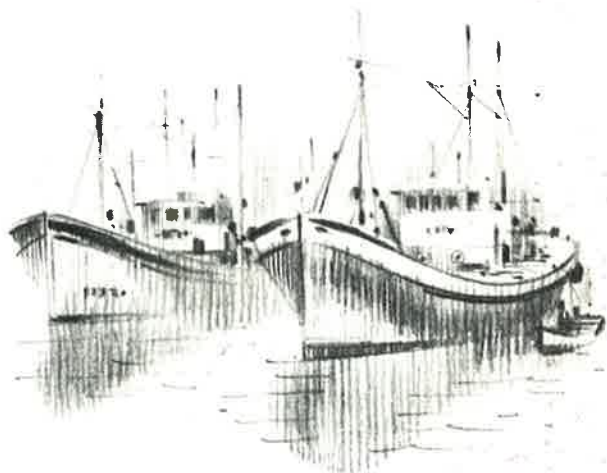


renta reales el escribano. Los guardamontes, un tercio de las multas que imponían. Del archivo municipal han desaparecido muchos e interesantes documentos, no sólo en los incendios sufridos, sino también en las diversas ocasiones que fue ocupada la plaza por las tropas francesas. Dice Henao que cuando la rendición del año 1521 lleváronse los franceses muchos papeles antiguos, y otros se quemaron cuando ardió la Torre concejil por haber caído en ella dos bombas de las lanzadas desde Hendaya el año 1684. Esto explica por qué encuéntranse algunos en archivos como el de Pau y París.

Pertenebió Fuenterrabía, en lo político, al reino de Navarra, hasta que, siguiendo la suerte de Guipúzcoa, pasó a ser de Castilla en 1076, para volver a Navarra en 1123. Cuando Guipúzcoa se unió voluntariamente a Castilla, en 1200, volvió con ella Fuenterrabía a este reino. En 1805 hizose de nuevo navarra, hasta que en 1810 se reintegró definitivamente a aquella provincia

Disfrutó esta villa de muchos privilegios. Por uno, dado en Medina del Campo a 21 de mayo de 1489, conceden los Reyes Católicos a sus vecinos que ni a ellos ni a sus navios se les quite nada de lo que trajeran, ni se les ponga impedimento alguno. Por otro, dado en Zaragoza a 18 de junio de 1498, manda el Rey Fernando se entregue anualmente a Fuenterrabía doscientos cincuenta florines de oro para las velas de la villa y guarda de sus puertas. Estos mismos Reyes, en 1516, hacen merced de 112.000 maravedises en las alcabalas, por servicios prestados en la batalla de Velate (1512). Doña Juana otorga en Valladolid, en marzo de 1527, que ningún barco sea preferido, en la cargazón, a los de Fuenterrabía, aunque fuera mayor, y se les concede por otro Privilegio de 10 de octubre de 1566, que no paguen anclaje, prebostazgo, almirantazgo, ni derechos reales. Felipe III, en 1604, dispone que no se saque de Fuenterrabía marinero ni gente alguna para levadas ni armadas, aunque sean reales; y habiéndose ofrecido la ciudad a enviar una compañía para el sitio de Barcelona, Felipe IV no la admitió, diciendo que era mayor servicio se conservase en la plaza. Este monarca, en vista de que la provincia ni reconocía sus títulos de Muy Noble y Muy Leal, como ya Carlos V la intitulaba en carta de 18 de diciembre de 1542 y Felipe III le daba en sus escritos, confirmó estos timbres, y le dio además, en 1639, el de Muy Valerosa. Tam-

bién le concedió



bién le concedió Felipe IV a esta villa el patronato de la iglesia de San Bartolomé de Elgóibar. El título de Muy Siempre Fiel, último de los que ostenta, fue concedido por Carlos IV, a 11 de junio de 1799.

Por oponerse Guipúzcoa a que Fuenterrabía usara más título que el de Noble y Leal, cual las demás villas de la misma según acuerdo de las Juntas Generales de Tolosa (1622), presentáronse sus representantes a protestar en las de 1632; pero como en el poder que les acreditaba como tales se intitulara Muy Noble y Muy Leal, obligáronle las Juntas a desalojar el local mientras no trajeran otro nuevo sin aquellos «Muy», motivo del desacuerdo. Así quedó, hasta que obtuvo de Felipe IV la confirmación de sus títulos.

También con Motrico litigaron los pescadores ondarrabiarras en 1593, pues aquella se oponía a que vendieran éstos en su puerto el producto de sus pescas, interviniendo la provincia, que dispuso no pudieran hacerlo mientras no se hubiera terminado el traído por los de la localidad. Con los años fueron cediendo estas luchas y rivalidades, sustituidas hoy por mutuas relaciones de intereses y afectos. Celébrase anualmente el 8 de septiembre una procesión cívico-religiosa llamada «Alarde», en conmemoración de haber sido libertada la ciudad ese día del cerco que en 1638 le pusieron las tropas francesas. Mucha gente del país y extranjera acude a ver desfilar la vistosa comitiva que desde la plaza de Armas de trasladada al santuario de Nuestra Señora de Guadalupe, situado cerca del alto de Jaizquíbel, para así cumplir el voto hecho entonces y renovar su agradecimiento a la Virgen por la protección que en aquella ocasión la dispensó. Los hombres del campo y de la ciudad vestidos con pantalones blancos y oscuras chaquetas, tocados con rojas boinas, acuden formando compañías, por barrios, al mando de sus capitanes, a los que acompañan airoas cantineras y preceden músicos que dejan oír típicas marchas.

Al primero de estos alardes, celebrado en el año 1639, asistieron muchos de los que habían tomado parte en la defensa de la plaza el año anterior, y mandó las fuerzas don Juan de Justiz. Según Ferrer, a esta fiesta acudían los principales caballeros residentes en la ciudad llevando sombrero apuntado, calzón corto, media negra y zapato rebajado.

CERVEZA
SAN MIGUEL
DE FAMA MUNDIAL





TIEMPO
Y TIEMPOS
DE NUESTRA
COCINA

por
José María
Busca
Isusi



COPRIMAR S.A.
Madrid



Es lógico suponer, que la alimentación de un pueblo tan primitivo como es el vasco, esté muy influenciada por las estaciones que a lo largo del año se suceden. Si añadimos, que la industrialización del pueblo es muy reciente y que la mayor parte de las actividades de otras épocas eran agro-pastoriles, es lógico pensar que los vascos han tenido sus tradicionales «menús» dependientes más de la climatología que de su propio gusto.

Sin meternos a describir las cocinas de las zonas cantábricas o mediterráneas, podemos hacerlo, creo yo que bien, en las distintas subdivisiones de nuestra cocina pesquera, agrícola y pastoril.

Comenzaremos por la pesquera por creer que es el florón de nuestra cocina.

En esta cocina, el vasco venció a la climatología, quizás con una de sus más brillantes preparaciones: el bacalao.

Con el bacalao salado y deshidratado —curado— hemos conseguido vencer la tiranía de las temporadas de pesca.

Hoy, con las latas y frigoríficos, parece que la cosa no tiene importancia, pero hay que situarse en el Medioevo para imaginarse la que supondría poder disponer a lo largo de todo el año de un excelente plato de pescado sin dar mayor importancia a mareas y temporales.

La cocina de los pescadores es de clara estacionalidad.

Las angulas se presentan a finales de otoño y creo que después de las primeras riadas otoñales.

Las anchoas son de tiempo primaveral y las sardinas del estival.

De Virgen a Virgen, de la del Carmen (16 de julio) a la de Agosto (15), dicen los verdaderos degustadores de sardinas a la brasa, deben consumirse las sardinas. Esto es, cuando las aguas de mar están más calientes.

Probablemente, habrá una concordancia entre el tipo o la calidad de la grasa de la sardina, con su calidad culinaria.

Son estacionales el atún y, por supuesto, todos los mariscos a los que la estacionalidad se les aplica con marca de fuego:



Buenos los cogidos en meses con R, esto es, en los que no son estivales o colas y anticipos de Primavera y Otoño.

Otra de nuestras grandes preparaciones, los chipirones, son claramente veraniegos. Los chipirones padres dicen que aparecen hacia San Juan, pero los excelentes, las crías crecidas, son los de agosto. Si me preguntasen qué época o día es el más oportuno para consumirlos, diría yo que en la cena del día de la Virgen de Agosto y, precisamente, después de haber visto una buena corrida en el Chofre y antes de ver los fuegos artificiales de la Concha.

Aunque sea salirse de los dominios de Neptuno, diremos que también los peces de río son estacionales. Las truchas en primavera.

La pena es que los pescadores de río han tenido menos imaginación culinaria que los de mar y no nos han dejado grandes preparaciones.

Las anguilas con pochas es un plato muy clásico de la Ribera de Navarra y excelente, saliéndose de la regla general, de los pescados de río

Los cangrejos, plato de los alaveses, también es un plato veraniego.

Aunque esto de meterles, a los cangrejos, entre los peces, me hace recordar aquella triplemente mala definición de cangrejo, que se podía leer en un diccionario: «Pez rojo de río, que camina hacia atrás».

El cangrejo ni es pez, ni es rojo, ni camina hacia atrás.

Pero, en fin, creo que está bien entre los peces.

En otras épocas sería estacional la carne de ballena y sus lenguas, que deben ser un plato exquisito, pues se reservaban a los reyes.

Sólo habría carne de ballena cuando llegasen las embarcaciones después de la campaña.

Otra cocina muy nuestra cual es la pastoril, también es puramente estacional.

Los corderos de leche son muy de tiempo invernal y también la excelente «mamiya», para mí uno de los mejores postres



y que además es muy versátil ya que combinado con diversos dulces de frutas principalmente, hace con ellos unas deliciosas combinaciones.

Plato pastoril de invierno, son los mondejos o «buskantzas».

Su consumición es poco menos que obligatoria en Goyerri, el día de San Martín.

Hay una variante en Zaldivia, donde la albúmina de la sangre es sustituida por la albúmina de huevo, obteniéndose de esta forma los «mondejus» blancos.

El pastor, con el ahumamiento ha conseguido la conservación del queso a lo largo de todo el año.

No tiene, pues, el queso carácter estacional.

Y entrando en la cocina del caserío, allí donde se reúne el vasco agricultor y un poco pastor, además de hombre leñador o de bosque, nos encontramos con una gran estacionalidad en la comida. En primer lugar tenemos un alimento que se produce sin cultivarlo: los hongos.

La estacionalidad es tan marcada que tenemos las setas de primavera, perrechicos, setas de Orduña o «zizak».

Con ellos, se confecciona uno de nuestros mejores platos.

Su gran producción es por primavera por San Prudencio de los «babazorros», aunque, en lugares frescos, se pueden obtener a lo largo de casi todo el verano.

Primaverales, por excelencia, son los guisantes frescos de las vegas cantábricas, verdaderas perlas verdes. Guisantes de calidad única obtenida

por la concordancia de un clima suave, una tierra medianamente ácida y unas semillas sabe Dios de qué procedencia.

Junto a los guisantitos o «gishantitos», como se dice suavemente, creo yo, en honor a su dulzor, están las habas frescas y alguna que otra verdurita. Primaverales, es la grandiosa menestra de Tudela.

Conjunto de espárragos, alcachofas, guisantes, habas,



un cognac? ...un GOLD LEAF!
de DENIS-MOUNIÉ

sélection **Fernod**



con magra finamente picada. Un plato buenísimo que no encuentra similar en los restaurante, ni de lejos ni de fuera.

Es precisa una verdura fresquísima que sólo se puede obtener «sur place». En primavera tenemos las primeras fresas y «marrubis».

Principalmente las silvestres, que es dable obtenerlas en el mercado de Pamplona, son de excelencia gustativa. La serie de frutas está sincronizada con el curso del año. Cerezas, ciruelas, albaricoques, melocotones, membrillos.

Se libran de la estacionalidad, manzanas, peras, y los nísperos. Sí, esos que dicen que comerlos es igual que besar a Marlene Dietrich.

Platos de caserío invernales son los talos y las castañas.

Platos que empiezan a consumirse a fin de otoño. La harina de maíz, por alguna característica propia —creo que por su mucha grasa— se pica fácilmente y por eso hay que molerla muy a menudo y no tener grandes existencias de ella. Plato de invierno también es la berza aunque en general las «etxeoandres» de caserío la preparan detestablemente.

Plato que se consume a lo largo de todo el año, pero muy clásico de consumirlo en invierno, es el cocido de alubias.

Creo que ésta es una de las raras grandes preparaciones de nuestros caseros. La alubia, con su espesa y achocolatada salsa, sólo se halla por estas latitudes.

Y ya que hablamos de cocido, es inevitable hacerlo del puerco que tan sabroso complemento le proporciona. La matanza del cerdo es de época puramente invernal. Tiene que hacer frío o, por lo menos, se debe intentar que sean fríos los días de matanza. Haciéndolo así, las carnes curarán mejor.

Con el cerdo, además de las morcillas u «odolkis», se hacen otras preparaciones.

Así, en Vitoria, comía durante los días de la «mili» los «chichiquis», excelente preparación de carne de cerdo con pimentón.

En postres tenemos las compotas e «inchaursalsas» de tipo invernal. y las limonadas o «garrafas» de los vizcaínos.



En cuanto a bebidas, tenemos el carácter primaveral de las sidras y chacolies.

La primavera es el momento de empezar a beberlos, después que los fríos del invierno los han clarificado y asentado.

Si hubiese que representar la primavera de manera gráfica en nuestro País, yo lo haría con un hombre comiendo anchoas y bebiendo sidra.

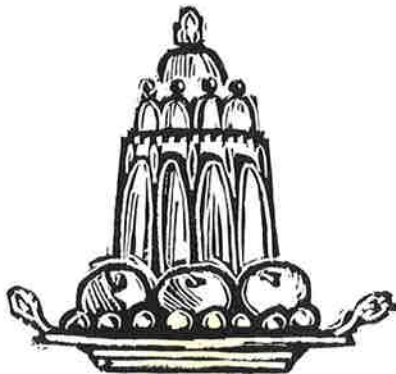
El verano, lo representaría en un vasco comiendo chipirones y bebiendo chacolí.

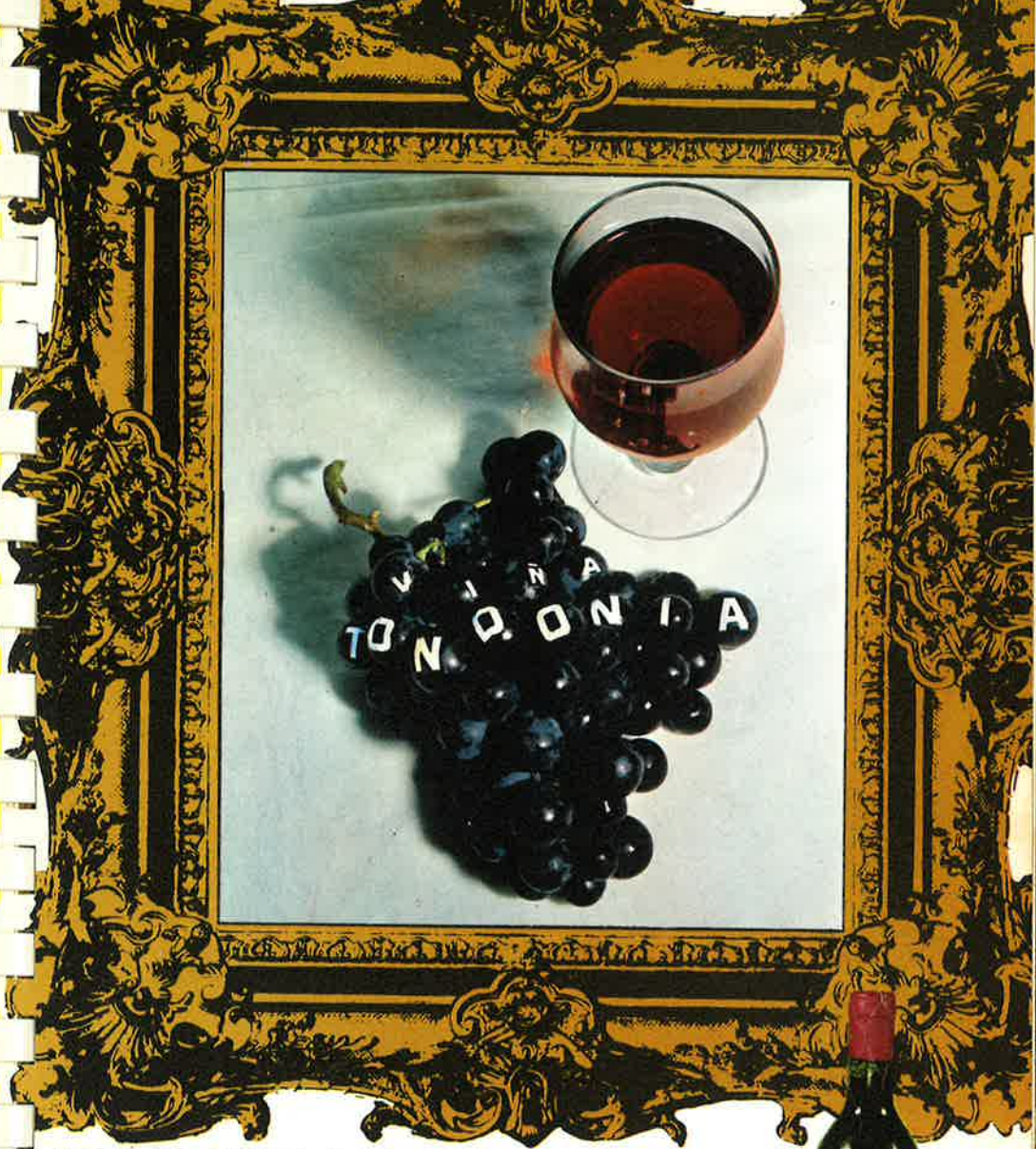
El invierno, comiendo angulas y bebiendo Rioja o comiendo talos y bebiendo leche. Sí, ya sé que me he dejado el otoño, la estación de la caza y de los cazadores. Bueno, el otoño sería un cazador comiendo un «civet» de liebre o un salmis de paloma y bebiendo Rioja... pero del año anterior.

Yo creo que, a grosso modo, hemos hecho una disección estacional de nuestra gastronomía. Ya sé que alguien dirá: Pues Busca, se ha olvidado o no sabe algo. En mi pueblo, el día de San Marcos, comemos unos panecillos, o el día de Santo Tomás —solsticial— comemos chistorra.

Tendrán razón, pero deben darse cuenta que tratar de hacer el calendario bromatológico de nuestro País no es labor de un aficionado al buen comer, sino tarea de un etnógrafo.

Casi podríamos decir, por lo que comen los conoceréis. Yo espero que si nós conocen por lo que comemos, tengan, al menos si nos ven comer en ciertos lugares, una buena opinión nuestra.





LOPEZ DE HEREDIA Viñedos y Bodegas en Haro (Rioja Alta)
Casa fundada en 1877

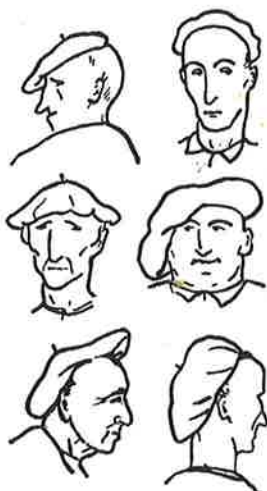
VIÑA TONDONIA

VINO DE MESA



**¡Qué
bien se
queda
invitando
con
CARLOS
III!**





TEMAS VASCOS

por
Iñaki Linazasoro





TÓNICA
SCHOTTIS

CARBONICAS SANTA CLARA • OYARZUN



LAS SOCIEDADES POPULARES

Nuestra Vardulia, ofrece al forastero, dos fenómenos curiosísimos de exclusividad masculina: el bersolarismo y las sociedades populares. El bersolarismo, esa vis irónica, entre hiriente y picaresca, improvisada en verso, ha sido analizada por los eruditos.

Queda la otra singularidad como "leit motiv" de una monografía ofrendada a psicólogos y sociólogos. Misión difícil para intentar tratarla en un artículo. Me limitaré, por tanto, a divulgar un punto de vista.

Todos sabemos el reglamento por el que se rigen las llamadas "sociedades populares". Un grupo, rondando el medio centenar de socios, que disfrutan de su domicilio social "con derecho a cocina".





Estos locales, intitulados “sociedades”, cada vez se conciben dotados de mayor confortabilidad, aunque en raras ocasiones reúnen las comodidades de un club inglés. Cada asociado, dispone de llave de la puerta de acceso, entrada franca a la bodega, despensa y cocina, los tres firmes puntales de tales agrupaciones.

Los directivos, cuidan esmeradamente la selección de caldos, chacolí, sidra y licores, así como de su puntual reposición. En la despensa, abunda el laterío y las conservas, ya que a la hora vespertina de elaborar una “cashuelita” o una cenota, los interesados se encargan de adquirir el hígado de la ternera de leche recién sacrificada, la dorada que articula todavía su fiero maxilar, el

puñado de los precoces "perretxikus" recolectados por el hijo de la lechera y sibaritismos por el estilo. Para condimentar sus caprichos y complementar la cuchipanda, los prebostes utilizan libremente de su despensa y bodega, depositando en un buzón, el ticket donde se especifica el consumo realizado, o bien, introducen el importe en metálico del mismo. Procedimiento tan democrático, la inmensa mayoría de las veces, arroja un saldo favorable a Tesorería.

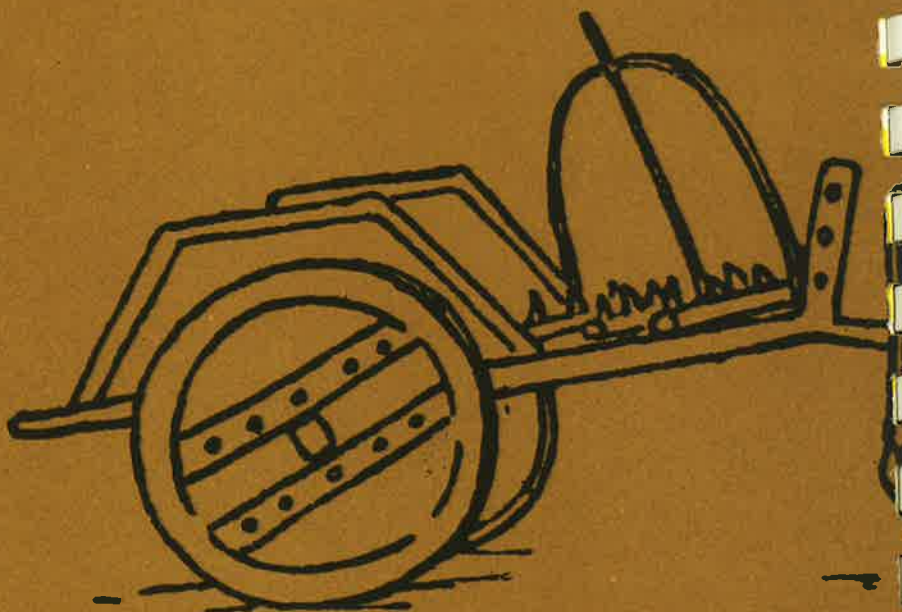
Los guipuzcoanos que se asocian para fundar, convivir y disfrutar de "su txoko", aseguran la feliz continuidad del mismo, arrancando del común denominador de la intachable honradez y de una afición que les caracteriza. La política, no cuenta en estos grupos. Tal es el caso de una importante sociedad tolosana que lleva cascabeles en su escudo, símbolo de haber superado dicho prejuicio.

Unas veces, es el amor a la montaña, la escopeta, la pesca, el submarinismo, el esquí, el ciclismo, la pelota, la carrera triunfal de un torero, el juego de bolos o sencillamente, la moderada pero frecuente emulación a Heliogábalo y a Baco.

Don Gregorio de Altube, el docto Notario, hablando de las sociedades donostiarras, opina que ha surgido persiguiendo la autenticidad del pescado.

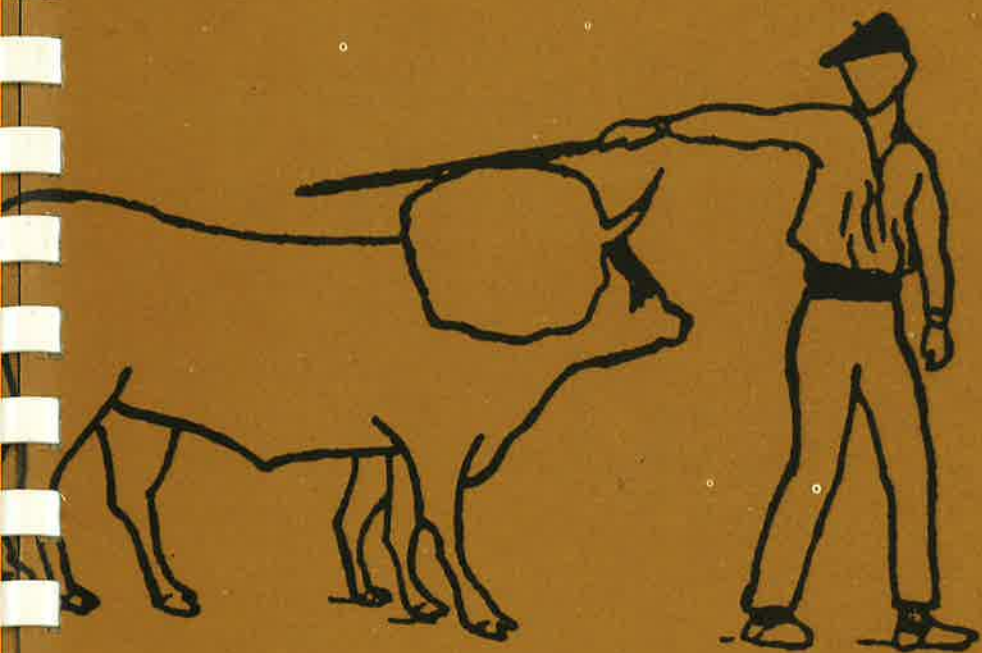
Sin embargo, los óptimos proyectos esbozados en un principio, de laborar en pro de esa común afición, se tergiversan y redu-





cen a la cotidiana evasión, de una tertulia entre amigos, animada por el reconfortante trago y algún bocado “goshua”, que equivale a decir, delicioso. Porque soy de los convencidos, de que si todas las sociedades de caza y pesca —a razón de una por pueblo guipuzcoano—, simultaneando esfuerzos, hubiesen velado por sus pisoteados intereses, los polucionados ríos, presentarían otro aspecto, y se hubiesen cortado los abusos que escopetas furtivas y mentes asesinas, cometen con los indefensos pajarillos. En compensación, ¡descúbrete lector! ante la ciencia, el arte y la destreza que adquieren sus cocineros.

Por fortuna, algunas entidades de este tipo, al incorporar savia joven a su organismo, han recapacitado en la conveniencia de introducir algunas actividades culturales en su programa de acción. También debo anotar en honor a la verdad, que estas sociedades, han sido y continúan siendo, los promotores de festi-



vales y suscripciones benéficas a escala local, lo que constituye un punto positivo.

El escritor, discrepa respecto a la denominación de “sociedades populares”, que reciben estas agrupaciones con asociados de un solo sexo, el varón.

Cuando se anuncia “regirán precios populares”, la filosofía del lenguaje, considera que los “precios” de aquel determinado espectáculo, serán tipo “No-Do”, esto es, “al alcance de todos los españoles”...

Difícilmente, pues, podremos admitir la adjetivación “Popular”



de una sociedad, si queda prohibido el acceso a extraños y hasta a las mismísimas “etxeoandres” de los asociados. Son cotos cerrados para solaz de medio centenar de socios, precisamente lo opuesto al significado de “popular”.

Un turista inglés, en viaje por Donosti, al conocer la vida y costumbres en el interior de los repetidos centros, los definió: “Cabarets sin mujeres”. Respecto al alejamiento del “sexo débil” de estos “santuarios gastronómicos”, coincido en el juicio de numerosas gentes que argumentan se trata de la huida al fuerte matriarcado imperante en Euskal Erria. No le fue mal a nuestro viejo terruño, la decisión, valía y visión de la etxeoandre, pero esto mismo ha motivado la prodigalidad de las sociedades, auténticos “refugios” que desconectan con el mundo exterior, desprec-



ciando incluso el hilo telefónico, para lograr un mayor aislacionismo. En mi libro "El alma ríe", recojo una anécdota que refleja la tesis del matriarcado. Ocurrió en una de las doscientas y pico (un pico muy respetable) sociedades guipuzcoanas, concretamente en Placencia de las Armas. Unos socios, merendaban, otros charlaban y en una tercera mesa, jugaban al mus. El que hablaba, lo hacía en voz alta, molestando a los "muslaris". Uno de los que componían la partida, le rogó que cediera en su perorata, a lo que el "pequeño Demóstenes" replicó:

—Vienes de casa, donde no te deja hablar la mujer y... ¡lo que faltaba!

En el éxito de las sociedades, creó esbozarse nuestro carácter hosco, poco presto a abrirse a nuevas amistades, la nula afición del euskeldun a manifestarse públicamente y a la vida de sociedad, lo que le empuja a cobijarse en "esa otra sociedad" restringida, en su pequeño mundo cotidiano. Posiblemente que las gentes de otras regiones, preferirían presumir de cenotas en los restaurantes donde se les pudiera ver...

Quizá también, constituya un salto atrás, un retroceder a los valores primitivos, hasta la entraña de las mismas cavernas, pues es esa la sensación que he sentido al visitar algunas "S. P." ubicadas en bodegas.

Imposible silenciar nuestra merecidamente ganada fama de "gourmets" y "gourmands", que viene como pedrada en ojo de boti-

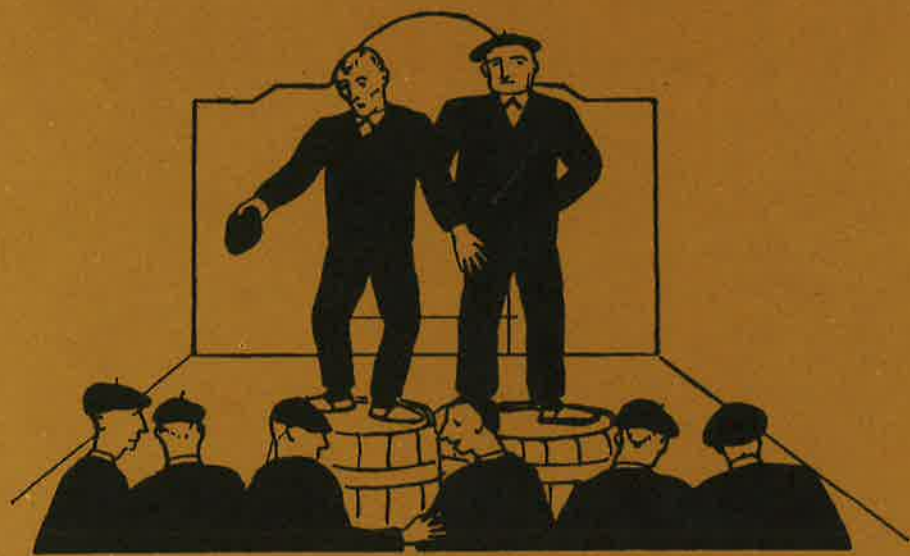


cario para poner punto final a mis ideas, agavilladas a vuela pluma.

Ojalá si todos los pueblos del mundo, estuviesen en disposición de rendir tributo al buen yantar y entre trago y trago, pegar solemnes embidos. Al fin y al cabo, el rito se desarrolla en las pocas horas de asueto que ensamblan con las muchas de trabajo y preocupaciones.

¡Ah! si todas las maldades del mundo se sintetizaran en la armoniosa convivencia de nuestras sociedades...

Iñaki LINAZASORO





LA ETXEKOANDRE

Estoy canso de escuchar y leer, la indiscutible decadencia del caserío vasco, sus posibles motivos y funestas consecuencias... Que si la falta de caminos vecinales, el bajo precio de la leche, la deficiente preparación agropecuaria y otros argumentos socio-económicos por el estilo.

A mi modesto entender, el motivo primordial del hundimiento del baserri guipuzcoano es la deserción de la omnímoda "etxe-koandre".

Si Apolo tuvo su Dafne, Dante su Beatriz, Petrarca su Laura, el

hogar rural tuvo también su Joxepa —por llamar con nombre de mujer a su fiel compañera—

Fíjese, amigo lector, que la citó en tiempo pretérito, como fenómeno finiquito, perdido. Hoy, es mi deseo verter el “kaiku” (cuenco) de la apología laudatoria, a los curtidos pies de la mujer vasca correspondiente a una generación anterior a la mía. De la hábil etxekoandre, laboriosa, sacrificada a todas horas: domingos, festivos y días de labor en guardia permanente.

Realmente se lo merece, se lo ha ganado esa gran mujer que fue el puntal del caserío vasco a través de los siglos. La ejemplar aldeana, inteligente y abnegada, promoción social casi despreciada, o por lo menos olvidada, que está en vías de extinguirse para siempre, con la actual generación de nuestras madres cincuentonas y sin visos de que la edición se repita, porque la vida social les facilita otra promoción más cómoda y digna.

Esta mujer ejemplar se extingue humildemente, como siempre ha vivido. Pero el pueblo vasco y la misma Iglesia, empiezan ya a sentir sus efectos, reflejados en una reducción de vocaciones sacerdotales y religiosas.

Es de justicia pregonar que el esplendor del baserri ha sido debido en su mayor parte al fabuloso, al inconmensurable papel desempeñado por la mujer, que ha supuesto en las costumbres del País, la cuarta virtud teologal.

¡Honra y prez a la mujer vasca!, hábil, fervorosa, de gran capacidad de trabajo, exenta de aspavientos, que, mientras el “etxekojaun” (su marido) baja a la calle con el pretexto de herrar al buey,





de una feria cualquiera o quizá una apuesta de aizkolaris —revancha de otra anterior—, ella hace frente a las inaplazables necesidades del establo, distribuye el grano en el gallinero, ceba los capones para las fechas cumbres de la gastronomía, engorda el “txerri”, lava la ropa y efectúa los mil y un quèhaceres domésticos, con la atención inevitable del fogón para mantener en constante alegría las devoradoras andorgas familiares, acarrea el agua y las viandas...

No hace falta ser un lince para observar que el baserritarra varón, frecuenta más la tasca, el frontón y los juegos rurales, que su esposa la cafetería, el cine o la peluquería. Conste que no lo digo en tono de censura, pues considero que el "gizon" de caserío, precisa expansionarse como todo mortal.

Llegan las fiestas patronales del pueblo y para todos los miembros de la familia, el programa presenta alicientes; barracas y tenderetes para los chavales, romerías para la juventud con el obligado estreno de vestidos en las "neskatxas", bersolaris y concurso de ganado para los hombres y... más trabajo que nunca para las etxeoandres que elaboran un pantagruélico banquete en honor del santo y en provecho de los convidados.

Reseño, asimismo, la sublime misión de la mujer aldeana en calidad de madre de familia, generalmente vistosa y prolífica. De esa fomidable estampa que a fuerza de sumirnos en una vida muelle, nos va pareciendo un disparate. Permítanme un inciso a este propósito. Cuentan de madame Stael que preguntó a Napoleón cuál era para él la mujer más grande del mundo, a lo que contestó sin vacilar: La que haya tenido más hijos. También por la vertiente procreacional, nuestros caseríos ofrecen una relación de grandes hijas de Eva.

Es sabido que el matrimonio reduce la vida social de la casera a la asistencia a ceremonias religiosas, funerales de parientes, visita a parturientas allegadas, la entrega de la leche a domicilio y la compra en el comercio de lo preciso para el hogar.

Mientras los potentes medios de difusión, publican "la tiranía de corta duración" (definición que Sócrates dio a la belleza) de coquetas misses y frívolas vedettes, apenas se han escrito una palabra de elogio y estímulo (que no la necesitan para continuar su línea de heroicidad cotidiana) para la virtud modesta de la es-





posa leal, caritativa, de la madre pr6vida y detallista, de la etxe-koandre hacendosa y despierta. Maravillosa milicia femenina que Euskal-Erria va justipreciando a medida que fenece.



La perdurabilidad del caserío se tambalea. Con él peligran también los eternos valores del viejo pueblo. Hay, por tanto, algo más en juego que una metáfora sensiblera. Y los caseríos se vacían por falta de etxekoandres que quieran hacerse cargo de un noble matriarcado de tanta carga. El mayorazgo que resuelve satisfactoriamente el gran poema del amor, su matrimonio, ha salvado el caserío y no lo abandona.

Estimo que mi artículo, no va a solucionar un ápice el problemón. Pero he cumplido mi viejo propósito de rendir público homenaje a la etxekoandre del caserío vasco.

Que nuestro sombrerazo se convierta en “rendez vous” afectuoso de sentida pleitesía a Joxepa, la excepcional mujer de nuestro caserío.

Iñaki LINAZASORO





...con

Castellblanch

la noche se ilumina



No pida un vermouth, pida un **MARTINI**



Valdespino

Jerez de la Frontera

JEREZ INOCENTE

Es el vino ideal para copear. Finísimo y delicado; procede de nuestras cosechas en los viñedos de nuestra propiedad en el famoso pago jerezano de Macharnudo. Indicadísimo para tomar antes de las comidas y también para tomar con el pescado y mariscos.

AMONTILLADO TIO DIEGO

Muy viejo; es el amontillado jerezano por excelencia. Un consomé perfecto exige el toque discreto de un vino amontillado. Un menú escogido debe solemnizarse con Viejo Amontillado Tío Diego.

OLOROSO SOLERA 1842

De gran aroma, grato paladar, suave, aterciopelado, una verdadera caricia al paladar, fruto de añeja solera y de extremada y mimosa crianza. Completa el menú más exquisito.

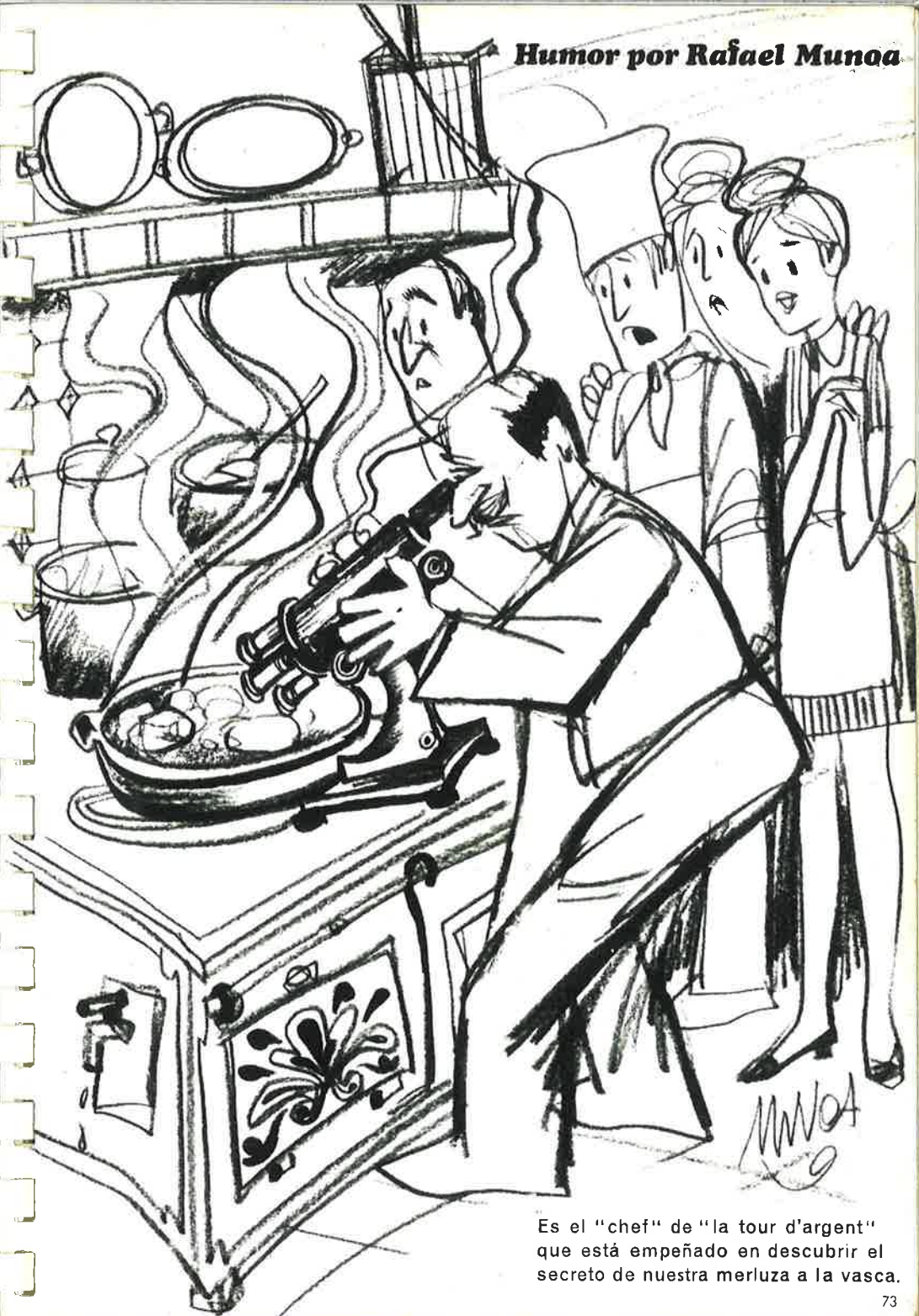
XEREZ QUINA

Es el verdadero aperitivo nacional, por estar hecho a base de vino de Jerez Pedro Ximenez muy viejo.

Tomado con agua de seltz fría, es aperitivo y como estimulante y digestivo, una copita antes de las comidas lo hace insustituible.







Es el "chef" de "la tour d'argent" que está empeñado en descubrir el secreto de nuestra merluza a la vasca.

INOCENTE



A.R. VALDESPINO • JEREZ



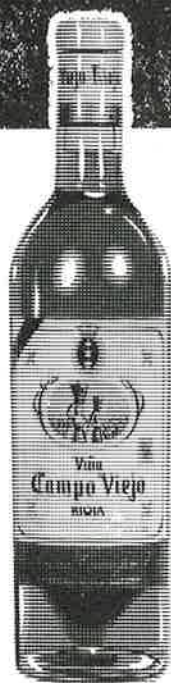
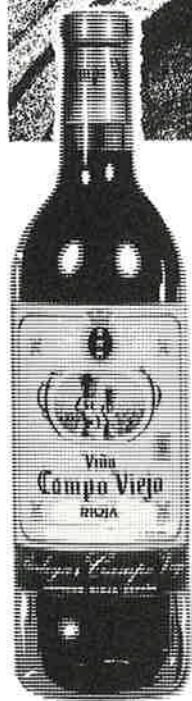
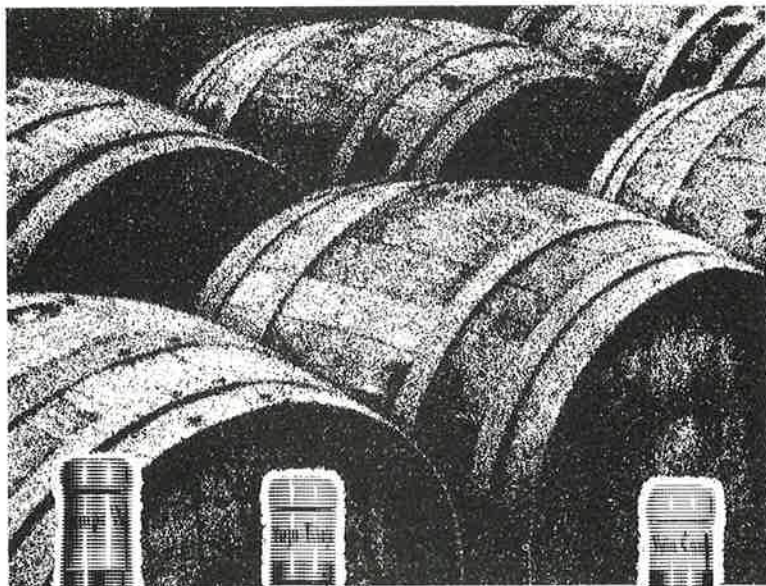
en el centro mundial de la gastronomía

José María Busca-Isusi ha querido situar a Fuenterrabia, y por tanto al Hostal Provincial de Jaizkibel, en el centro Internacional de la Gastronomía. Sus razones no son gratuitas. Ni aun recordando las más preciadas costas oceánicas del Sur, ni siquiera centrándose en la diversidad de comestibles vegetarianos, marisqueros y carnívoros del litoral central del Nuevo Mundo podemos hallar complejidad parecida a la que se nos ofrece en este coño radio de 150 kilómetros que mantiene su centro en Fuenterrabia. La expresión gráfica que aquí ofrecemos no es más que un discreto exponente de la variedad impar que, en gastronomía, garantiza la importación de Jaizkibel.

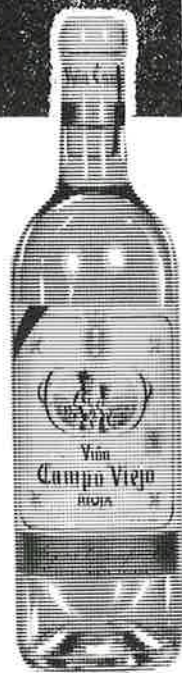
TRES VINOS DE RIOJA

Bodegas Campo Viejo

TINTO Viña Campo Viejo
ROSADO Viña Campo Viejo
BLANCO SECO Viña Campo Viejo



En botellas de
 $\frac{3}{4}$ y $\frac{3}{8}$
de litro.



*Pídalos en
Restaurantes, Cafeterías, o a su proveedor habitual.*



PLATOS DE MI TIERRA

por
Pedro Unsaín

Soy cocinero de oficio... y como vasco, de afición.
nunca he pretendido saberlo todo,
la cocina, de tan sencilla que es se la puede
denominar como la razón
de nutrirse por efectos digestivos.
Fundamentos basados en los sentidos y hábitos
sobre todo educativos y costumbristas.
El aldeano es poco propicio a la variedad,
arraigado a las costumbres,
sincero en su paladar, convencido de la autenticidad
de sus platos;
todo un carácter de su gastronomía.
El buen vasco come al año 33 kilos de perejil.
Qué felicidad.



whisky
MACKINLAY'S



las angulas



En cazuela de barro plana se frien en el aceite los ajos y la guindilla poco a poco, cortado en trozos grandes, se añade las angulas, dándoles unas vueltas al aire, sirviéndose bien calientes y tapadas.

CANTIDADES

ANGULAS	150 gr.
Aceite de oliva	50 gr.
Media guindilla	
Dientes de ajo	3 U.

el txangurro

Una vez cocido el txangurro, se vacía el caparazón, separando las tripas y la carne.

Se rehoga en mantequilla la chalota bien picada, se añaden las tripas y la carne, flambeándose con coñac y se le añade salsa americana, dejando cocer durante cinco minutos. Se rellena el caparazón, cubriendo la parte superior con miga de pan, perejil y mantequilla fundida. Por último, se gratina y se sirve sobre una servilleta blanca decorando con perejil frito.

Las cantidades, mantequilla, salsa americana, etc., están en relación con el tamaño del txangurro.

SALSA AMERICANA.—En 50 gramos de mantequilla se saltean cangrejos a fuego fuerte, se flambean con el coñac y se machacan en un mortero.

En una cacerola plana se pone el resto de la mantequilla, rehogándose con cebolla, zanahoria y el puerro, cortado todo muy pequeño. Una vez rehogado se añaden los tomates, cangrejos y «bouquet garni», se sazona con sal y cayena, se cuece durante una hora y se pasa por un tamiz.

Esta salsa sirve para toda clase de pescados.

CANTIDADES:

Cangrejos	200 gr.
Tomate	1 Kg.
Cebolla	100 gr.
Zanahoria	100 gr.
Puerro	100 gr.
Mantequilla	200 gr.
Bouquet garni a base de laurel, perejil y guindilla.	
Coñac	2 copas





WHISKY HIGHLAND QUEEN



IMPORTACION Y DISTRIBUCION:
CILE, Ltda.

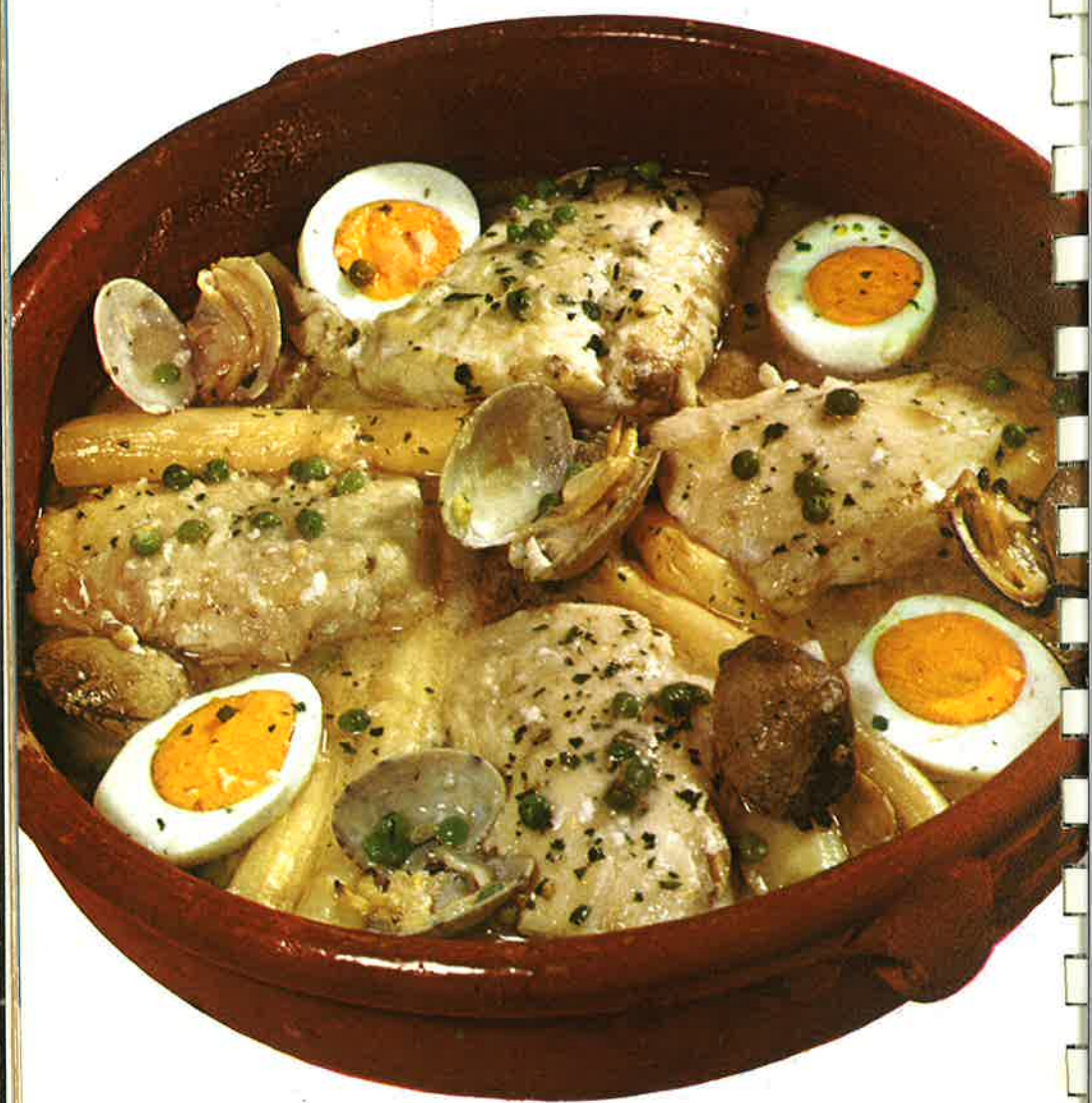
Madrid • Barcelona • Bilbao • Málaga • Palma de Mallorca

el bogavante



Se corta en vivo la mixera, en trozos regulares que se fríen en aceite a fuego fuerte, sazonados con sal y cayena. Se flambean con coñac y se mojan con salsa americana, dejándolos cocer durante 20 minutos. Se pasa la salsa y se sirve.

Guarnición: arroz blanco.



la merluza a la koxkera

En cazuela de barro plana, se fríen en el aceite, la cebolla y los ajos, se añade la merluza previamente sazonada con sal, los guisantes si son tiernos, las almejas y el perejil; si la merluza no es de anzuelo se enharina ligeramente, se moja con el caldo de los espárragos o con el caldo hecho con la cabeza de la merluza. Al momento de servir se decora con los espárragos y medios huevos duros.

Se puede añadir gambas y patatas en rodajas.

Con la misma fórmula se puede preparar el mero, rape, bacalao, etc.

La denominación Vasca, Koxkera, Donostiarra, en Cazuela, no modifica la fórmula.

CANTIDADES (6 personas):

Merluza	6 rodajas de 200 gr. cada
Aceite	2 dl.
Cebolla	200 gr.
Ajo	50 gr.
Guisantes	200 gr.
Perejil	50 gr.
Almejas	200 gr.
Espárragos	12 piezas
Huevos duros	3 unidades

ТОВА-МЕТОРСОНЕОГА-СОЛА



Humor por Rafael Munoa



Nosotros gustar mucho unos "spaghettis" pequeños, que Vds. llamar angulas.

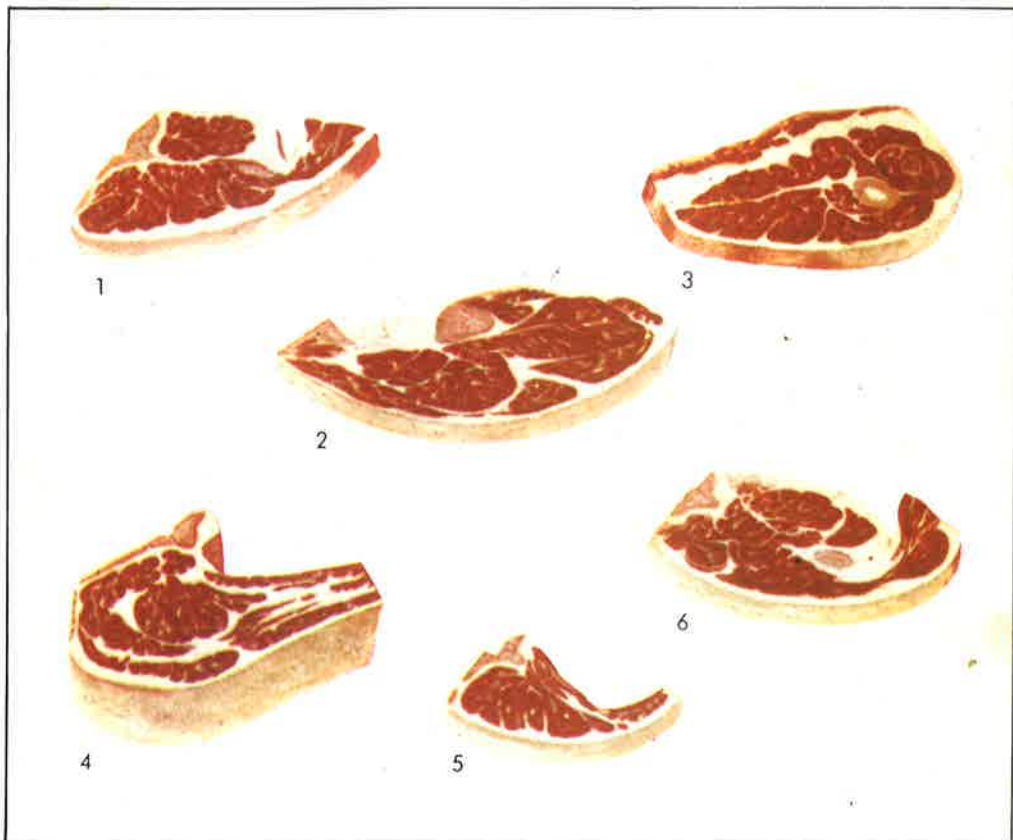


*
**CARNICERIA
GOGORZA**
*

MERCADO DE SAN MARTIN • SAN SEBASTIAN

11 CARNES

AL CARBON DE ENCINA



	DENOMINACION	CANTIDAD	CLASE
1	Bistec	150 gramos	Solomillo de vaca
2	Chateaubriand	450 »	Solomillo de vaca
3	Entrecotte	250 »	Lomo de vaca
4	Villagodio	600 »	Lomo alto de vaca con hueso
5	Chuleta de ternera	200 »	Carré de ternera
6	Chop de ternera	200 »	Carne de ternera de la riñonada.

11 CARNES AL CARBON DE ENCINA

DENOMINACION	CANTIDAD	CLASE
7 Escalope de ternera	200 gramos	Tapa de ternera
8 Medallones de ternera	200 »	Babilla o cadera de ternera
9 Pailard de ternera	200 »	Tapa de ternera
10 Parrilla mixta	200 »	Escalopines de ternera, chuletas de cordero, riñones de cordero, ternera, bacon, salchichas, etc...
11 Brocheta mixta	180 »	Bacon, riñones de cordero, o ternera, solomillo, champiñón.



Sazonamiento de sal a petición; pimienta. Guarniciones: Ensaladas mixtas y simples. Verduras naturales o salteadas. Patatas: Paja, Fritas, Puente nuevo, Souffles. Salsas: Mostazas, Maître Hotel, Choron, Foyot y Bearnesa.

ESTAS ESPECIALIDADES SE OFRECERAN EL PROXIMO VERANO EN EL HOSTAL DE JAIZKIBEL.

ENRIQUEZ VOSSEGES • TOLOSA



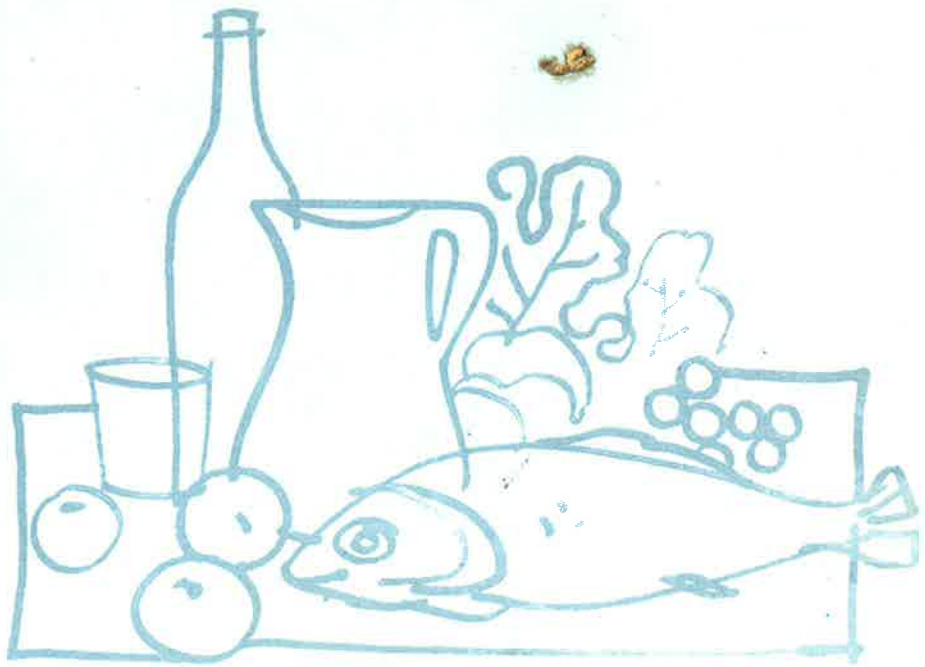
RENAULT

V.S.O.P.



FINE CHAMPAGNE
COGNAC

RENAULT & C° - PRODUCE OF FRANCE



cocina vasco-navarra

por
ANTONIO ARRUE

El que fue



БОЛСКОЯ

ВОДКА

El que fue uno de los mejores cocineros españoles de nuestros tiempos, Teodoro Bardají, perfecto conocedor por otra parte de la cocina vasca, nos decía literalmente en una carta particular que nos dirigió poco antes de su fallecimiento, año 1958, lo que sigue: «No olvidemos que si, según Dionisio Pérez, España ha enseñado a comer al mundo, Vasconia enseñó a guisar a España.»

No deja de haber alguna exageración en estas palabras, pero, de todos modos, dada la autoridad del autor, muestran claramente la importancia de nuestra cocina.

Ahora bien; la cocina vasca o vasco-navarra no es ni mucho menos uniforme. Es cierto que, por ejemplo, las cocinas guipuzcoana y vizcaína ofrecen entre sí grandes analogías, pero no lo es menos que ambas difieren notablemente de la navarra, sobre todo de la ribereña

Por otro lado, la cocina guipuzcoana se halla un tanto influenciada por la francesa y concretamente por la gascona. No en vano habitó durante siglos una nutrida colonia gascona en la tierra guipuzcoana.

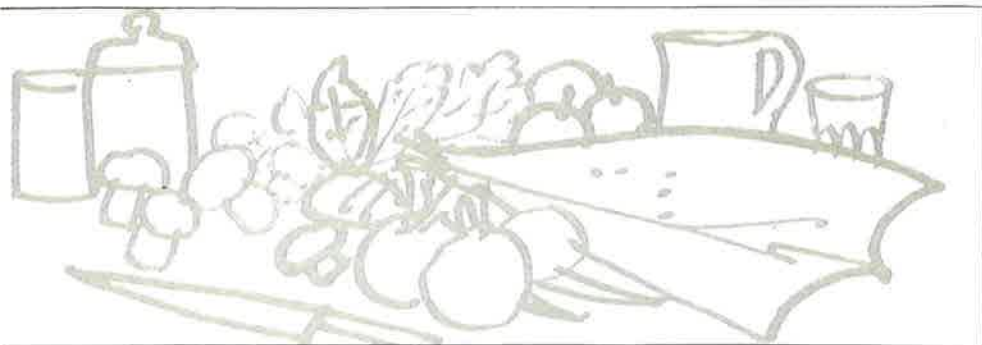
Por su parte, la cocina navarra ribereña, y lo mismo puede decirse de la del Sur de Alava, tiene alguna semejanza con la cocina riojana-castellana y aun con la aragonesa.

Es más: la misma cocina vizcaína no deja de tener por lo menos en algún plato típico como el llamado bacalao a la vizcaína, algún parentesco con la riojana.

Por tanto, nos hallamos conformes con cuanto sobre algunas de las características de nuestra cocina dejó expuesto Gregorio Marañón en el prólogo de un recetario de cocina vasca: «Hay en la cocina vascongada, sin duda —decía— elementos recogidos de regiones vecinas —por ejemplo, de la Rioja—, y aun importados de los lejanos centros extranjeros del buen comer, gracias a la iniciativa de las beneméritas generaciones precedentes, a su erudición gastronómica, a su riqueza y liberalidad y a la facilidad de las comunicaciones marítimas».

Pero ¿cuáles





Pero ¿cuáles son concretamente las características principales de nuestra cocina? Se ha dicho y repetido, y no sin cierta razón, que la cocina vasca es fundamentalmente cocina de pescado y de salsas, y que, a imagen de la raza, el estilo culinario vasco va derecho a lo esencial, fuerte y pintoresco a la vez. Y también, que los platos más típicos de la cocina vascongada «tienen la influencia de su eterno paisaje, porque poseen un color verde muy sabroso...».

Naturalmente, esto es pura literatura, y no precisamente de la mejor. Pero, en fin, y sea de ello lo que fuere, lo cierto es que, cuando menos al presente, en el país vasco-navarro se consume tanta carne como en cualquier otra región, y se asa y sobre todo se fríe perfectamente. Buena prueba de ello la constituyen, por ejemplo, los platos conocidos con las denominaciones de poulet basque, «Villagodios» y chuletas de cordero a la navarra.

PLATOS TIPICOS DE LA COCINA VASCO-NAVARRA

Dando de lado la referencia de Enrique de Villena relativa a las langostas del campo que parece que en la antigüedad comían los vizcainos, y haciendo también caso omiso de algunos antiguos platos de pastores, como, por ejemplo, la gaztamberra, gazta-ustela o gasta-miña —migas de queso de oveja con vino blanco seco— que todavía se preparan en algunos pueblos de Guipúzcoa y de Navarra, es indudablemente el bacalao a la vizcaína el plato más conocido de nuestra cocina.

A continuación vienen la merluza a la Koxkera, las angulas a la vasca, la piperrada y las chuletas de cordero a la navarra.

Y luego el consomé llamado «salsa garbiya», el eltzeko, eltzekari o cocido vasco; el tioro o bullabesa vasca, los chipirones en su tinta, el besugo y el txangurro o centollo a la vasca; las sardinas fritas y el bacalao al pil-pil y a la busturiana, que son dos fórmulas distintas, aunque algunos las confundan; la porrusalda, la zurrurutuna y el ajo arriero a la navarra; mendreska o ijada de atún; la trucha a la navarra, el salmón del Baztán y las ranas de Burguete; los perrechicos a la alavesa —esta palabra perrechico es de origen eslavo y probablemente fue intro-

ducida en el país y en el vascuence por los gitanos—; el poulet basque, las perdices con chocolate, el rable o lomo de liebre a la navarra, el salmí de palomas de Echalar, etc. En este etcétera, un etcétera bastante largo— se hallan comprendidos igualmente algunos platos que son preparados también en otras regiones limítrofes como la riojana, la castellana y la aragonesa. Tales son, por ejemplo, el cordero al chilindrón, las pochas con codornices y el cochifrito.

Algunos de estos platos, como los chipirones en su tinta, las angulas a la vasca y las perdices con chocolate, y al igual que la lamprea a la bordalesa, ofrecen, por lo menos en la presentación, ciertas semejanzas con algunos de la cocina china. Y ya que hemos citado la lamprea, diremos que apenas se pesca este pez actualmente en Guipúzcoa, pero que, según nos informan los historiadores Isasti y Gorosábel, hace años era bastante abundante en el río Urola, con la particularidad de que su presentación culinaria clásica guipuzcoana era bastante parecida a la bordalesa a la que acabamos de referirnos.

Vamos a tratar brevemente de algunos de estos platos. Naturalmente, no vamos a dar sus recetas. Únicamente nos referimos a algunos de sus aspectos y particularidades.

BACALAO A LA VIZCAINA.—Existen numerosas recetas de bacalao a la vizcaína, si bien es cierto que no se diferencian gran cosa unas de otras. Lo que se discute principalmente con relación a este plato es si debe llevar o no tomate. A nuestro juicio, el bacalao a la vizcaína era originariamente sin tomate. Lo que hay es que en algunas fórmulas más conocidas se emplea algo de tomate. Una de estas fórmulas de bacalao a la vizcaína con tomate es la de Antonio Azcoaga, que puede decirse que ha dado la vuelta al mundo. Así, por ejemplo, se incluye literalmente en el recetario titulado «La Cocina del Mar», de Riera, publicado en Buenos Aires el año 1957. Por cierto que en este recetario se califica el bacalao a la vizcaína como el plato cumbre de la cocina vasca y se dedican los máximos elogios al gran cocinero mondragonés, fallecido el año 1935.

LAS ANGULAS.—Algún día hablaremos, si Dios quiere, exclusivamente de las angulas. Las angulas, hoy un tanto incomprensiblemente despreciadas por algunos gastrónomos coterráneos y de las que, por otra parte la Condesa de Pardo Bazán decía que son unos bichos muy feos, constituyen uno de los platos «preminentes» de la cocina vasca. Prueba de ello es que, en la época correspondiente del año figura ya en las cartas de las mejores casas de comidas del resto de España e incluso en algunas de las de Francia.

En realidad hace ya bastantes años que varias de las demás regiones españolas incorporaron este plato a sus cocinas.

Así resulta, por ejemplo, de la interesantísima obra titulada «Cocina Alcantina», publicada el año 1936, del escritor levantino Guardiola Ortiz, quien califica en dicha obra este plato de las angulas a la vasca de «manjar exquisito».



HABANA MONSIEUR

Havana Club



Ron
de CUBA

DESPUÉS DE 4 AÑOS EMBOTELLADO POR

José Aréchabala S.A.

CARDENAS, CUBA

AGE BODEGAS UNIDAS S.A. FUENMAYOR ESPAÑA

Como detalle curioso relacionado con las angulas diremos que el escritor mejicano Alfonso Reyes, después de elogiar en sus «Memorias de Cocina y Bodega» a la Cocina Francesa del Hotel Balneario de Teculutla de Méjico, exclama: ¡Y qué angulas!

Por lo demás, es incuestionable, por lo menos a nuestro juicio, que la preparación de las angulas al estilo vasco es, gastronómicamente, muy superior a las fórmulas de las demás cocinas, con inclusión de la tortilla de angulas, de la cocina china, y los buñuelos de angulas, de la alta cocina bearnesa.

CHIPIRONES EN SU TINTA.—Es curioso notar que, cuando allá en los primeros tiempos del cristianismo, se interpretaba una pasaje del Génesis que previene que no se debe comer la carne con sangre, en el sentido de que no se podía emplear la sangre de los animales en la elaboración de platos de cocina, se discutió por algunos teólogos si la tinta de los calamares debía ser conceptuada o no como sangre...

Por lo demás, y con relación a este plato es de advertir que, según la fórmula típicamente vasca del mismo, en modo alguno se debe rellenar la bolsa del chipirón con nada, absolutamente nada, que no sea del mismo chipirón.

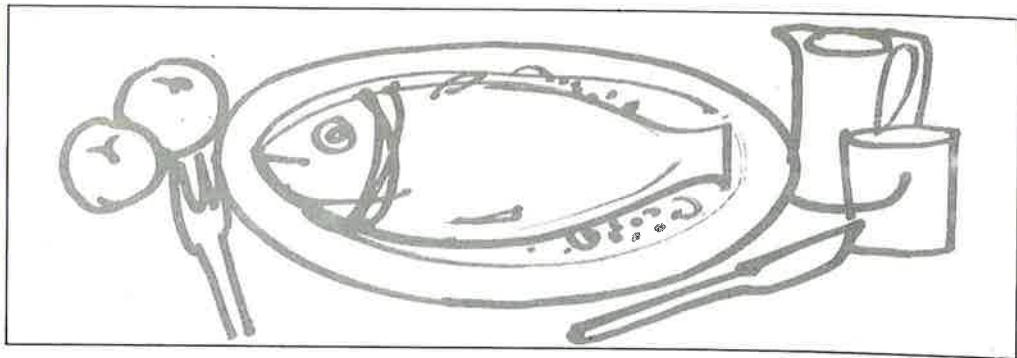
A un pescador donostiarra hicieron saber un día que en el relleno de las bolsas, algunos cocineros, además de las patas de los chipirones, ponían aceitunas, trozos de jamón, etc. Y el pescador contestó: ¡Bah, porquerías! Eso no es comer chipirones...

BACALAO AL PIL-PIL.—Emiliano de Arriaga escribía en el año 1896 en su «Lexicón bilbaíno» lo que sigue:

«Pil-Pil. El ruido que hace la puchera cuando hierve, o el agua según va penetrando en un recipiente». Y añadía: «De ahí han pretendido algunos, teniendo en cuenta la frecuencia con que cambiamos la b en p, deducir el origen del nombre **BILBAO**: Bil..., bal..., bil..., mientras se llena; y ¡bao...! cuando acabo de llenarse el cántaro... Y ahora es cuando ha llegado el momento crítico, es decir, el re-

basamiento





basamiento que se traduce en: ¡bao! y hace que se desborde y desparrame la gente allí por donde encuentra desanche».

Sentadas a modo de preámbulo las anteriores observaciones humorísticas del escritor bilbaíno, diremos que desde algunos años se llama bacalao al pil-pil, a nuestro juicio equivocadamente, al bacalao que anteriormente se denominaba a la busturiana, esto es, al bacalao que la Marquesa de Parabere rebautizó con el nombre de bacalao ligado. La confusión, desde luego, es bastante antigua.

Ignacio Doménech publicó con el nombre de bacalao al pil-pil allá por el año 1935 en su revista «El Gorro Blanco» una receta que se refería más bien al bacalao a la busturiana y que, según él, le había sido facilitada por el cocinero Florencio Gutiérrez Ibañez.

Ahora bien: un tal «Arbidaí» le contestó con un artículo, no exento de humor, y que fue publicado posteriormente en la misma revista «El Gorro Blanco», con una coletilla del propio Doménech en que éste venía a reconocer en parte su error.

En el artículo del Arbida se decía de entrada: «Nosotros los españoles pecamos por descuidados al tratar nuestro tesoro gastronómico; por sistema negamos importancia a todo lo nacional, hasta que nos lo presentan disfrazado y con nombre prestado; prueba de nuestra despreocupación es lo que sucede con el célebre bacalao «al pil-pil». Y añade: «Sabido es que «pil-pil» se llama, por euforia imitativa, al chapoteo, mitad fritura y cocimiento, que produce al hervir una salsa aceitosa».

POCHAS CON CODORNICES.—Pochas con codornices. Sí, señores. Y no codornices con pochas. Lo que claramente da a entender la importancia que tienen las pochas en este plato. Y ello a pesar de que las codornices constituyen un bocado verdaderamente exquisito y digno, según Blaze, de «las bocas más nobles».

Pero vayamos al grano. Mejos dicho, a los granos. Esto es, a las pochas.

La pochá —palabra que por lo menos en esta acepción no figura aún en el Dic-

cionario de la Academia de la Lengua Española— es una judía, una habichuela, una alubia blanca, que sin madurar aún totalmente, se recoge y consume.

El que fue notable periodista y Ministro de Hacienda Tirso Rodríguez escribía hace ochenta años: «Pocha en castellano es pálida; en riojano, y valga este provincialismo, es judía en aquel período que abandona su verdura para secarse; como si dijéramos, es la judía en la pubertad». Y añadía: «Diriase que la ribera del Ebro, en la parte comprendida entre Miranda y Tudela, tiene alguna virtud especial que hace de este alimento uno de los más sanos, suaves y sabrosos».

Todo ello con relación a las pochas en general. Por lo que se refiere concretamente a las «pochas con codornices», diremos que este plato se conoce, prepara y sirve tanto en la Rioja propiamente dicha como en Navarra y Alava.

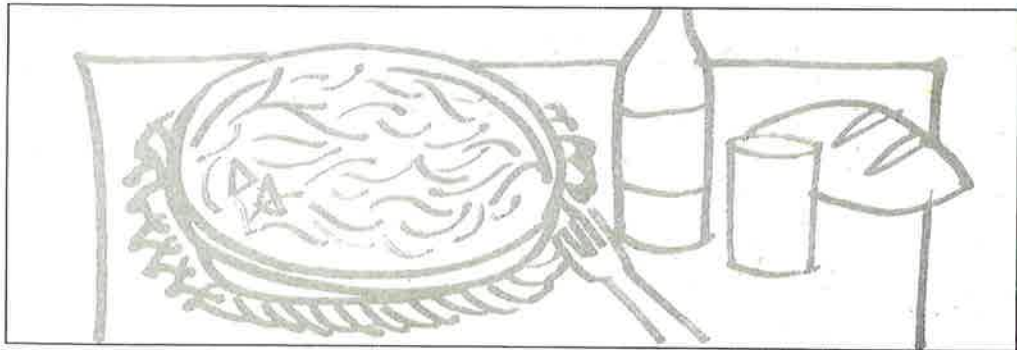
Es más: no hace aún mucho tiempo saboreamos este plato, por cierto insuperablemente condimentado en un restorán de un pueblo de Guipúzcoa, con la particularidad de que figuraba en la carta de la casa como «plato del día».

LOS QUESOS.—Son muy conocidos entre nosotros los quesos de Roncal e Idiazábal. También tienen cierto renombre los de Urte, Tardets y Santa Garaci, si bien el primero, que tiene cierta semejanza con el Port-Salut, está conceptuado más bien como gascón que como propiamente vasco. Es sabido, por lo demás, que en el país vasco-francés, sobre todo en la Baja Navarra, se recoge abundante leche de oveja con destino a la elaboración del queso Roquefort.

Desde luego, el queso del Roncal es de inmejorable calidad, y también el auténtico de Idiazábal. Lo que pasa es que este último suele ser muy desigual.

Sería de desear que, por quien o quienes fueren, se buscara primeramente una mayor aproximación y entendimiento entre los elaboradores actuales del llamado queso de Idiazábal, e intentar luego una industrialización y comercialización del mismo que al presente apenas si existen.

ANTONIO ARRUE

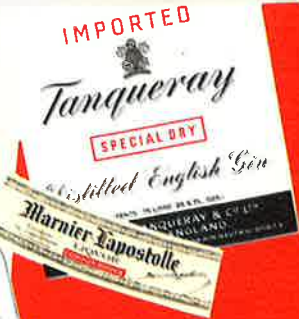
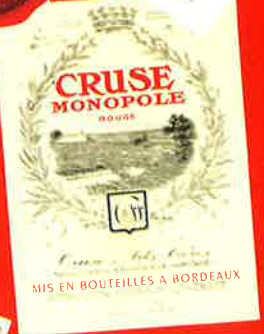




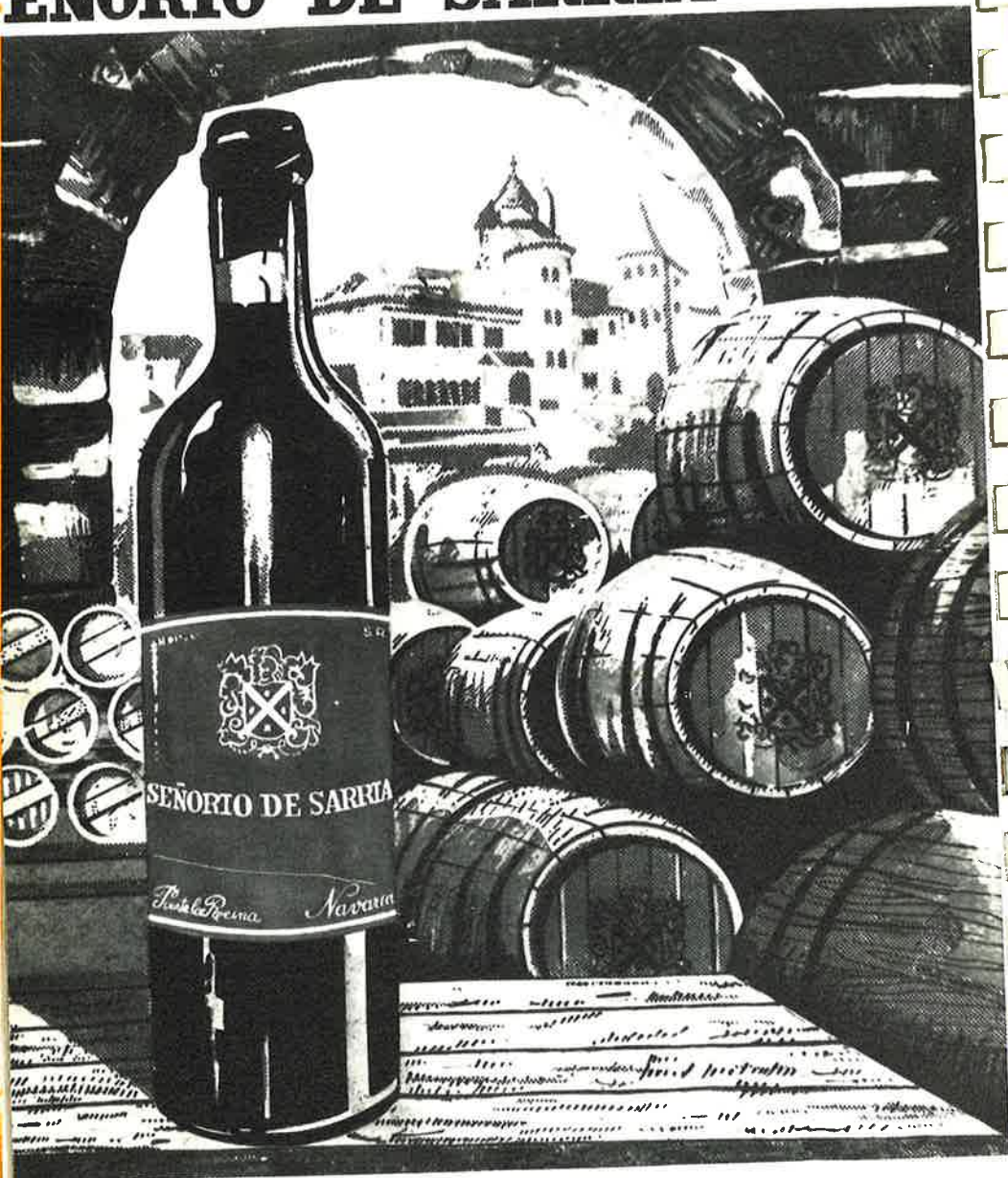
Gaztelumendi-Irún



Loli, con estos postres, me pones los dientes largos.



ODEGAS DEL SEÑORIO DE SARRIA



VIÑA ECOYEN
VINO TINTO Y ROSADO

VIÑA DEL PERDON
(COSECHA ESPECIAL)

GRAN VINO
(RESERVA ESPECIAL NUMERADA)

BLANCOS:
SECO Y SEMI-DULCE
ROSADO ESPECIAL

H. BEAUMONT y CIA. S. R. C.
PUENTE LA REINA (Navarra)



LA RIOJA Y EL RIOJA

por

Antonio Larrea

Presidente del consejo regulador de Rioja



AÑOS YAÑOS...



DANIS



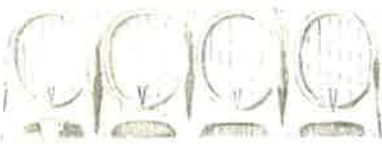
...en silencio, penumbra y quietud las grandes reservas **yago** envejecen para su deleite... **yago** vino noble de mesa, realza la calidad de los platos más exquisitos.

Años de cosechas especiales:

yago condal 1935 tinto reserva
yago condal 1949 tinto pastoso
yago condal 1935 blanco muy seco

RIOJA SANTIAGO, S. A.

COSECHEROS CRIADORES DE VINOS DESDE 1904
BODEGAS EN HARO (RIOJA ALTA) Y LABASTIDA (RIOJA ALAVESA)



La gastronomía es tan antigua como la civilización, y como se ha dicho que la historia es un recuento de guerras, también se podría decir que la historia es un recuento de banquetes, porque empieza la historia de Herodoto hablando de los banquetes de asirios y caldeos, después se continúa la biblia judia y nuestra católica con los banquetes de Asuero, y después seguimos con la Iliada y la Odisea viendo las comidas, ya con vino servido por apuestos mancebos, después de la comida precisamente, por los héroes griegos de la guerra de Troya.

Es decir, que existe una historia del bien comer que empieza en los tiempos más remotos y que mantenemos ahora en pleno florecimiento.

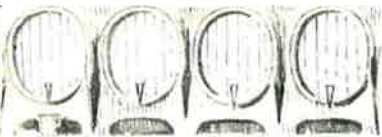
La actual gastronomía, como arte de bien comer, tiene una fuerte influencia francesa. Ya desde los tiempos de Enrique IV, su cocinero Nicolás de Fouquet fue elevado a la nobleza, y lo mismo es famoso Vatel, el cocinero del príncipe Condé, dejando aparte el libro clásico de «La physiologie du goût», de Brillat Savarin.

Y en todas estas reseñas históricas de banquetes gastronómicos nos encontramos en la mayor parte de ellos el vino como compañero de la comida. No vamos a hacer ahora un estudio, digamos plenamente científico, de este asunto; únicamente quiero decir que, en parte, esta preferencia del vino como compañero de la comida se debe a un aspecto fisiológico del comer y beber.

El agua es el diluyente universal y, por lo mismo, diluye, menoscaba todos los aromas, todos los ésteres y sales que constituyen los gustos de los platos bien condimentados.

El vino tiene un pH que es análogo al del jugo gástrico. Es un líquido salino que no diluye absolutamente nada y además como su componente, el alcohol, es un excelente disolvente de todos los ésteres, de todas las sales orgánicas que constituyen la mayor parte de los sabores y de los aromas que existen en los platos, por lo tanto el vino no solamente no diluye, no hace desmerecer, no hace perder gustos de un plato bien condimentado, sino que generalmente los refuerza, los hace percibir más en la boca,





en la nariz. Esa es probablemente la razón de la preferencia de los líquidos alcohólicos en general en las comidas, y preferentemente del vino.

Y el problema que nos trae aquí es cuál es el vino que se debe preferir en la alta cocina, en los platos bien condimentados, elegidos, preparados con especias, con salsas, para que produzcan un todo armónico que haga destacar unos sabores, unos gustos, que agraden extraordinariamente a los sentidos. ¿Debe ser el vino, el vino recién hecho, el vino un poco fuerte, un poco áspero, un poco sin llegar sus componentes, o deber ser un vino viejo que ya tiene todas sus cualidades conseguidas plenamente? Esta es la cuestión que nosotros queremos exponer sin profundizar demasiado.

El vino todos sabemos que es un líquido salino en el cual se encuentran muchas sustancias, centenares, 150 aproximadamente, disueltas en toda la gama de disoluciones que existen, desde la simple suspensión, pasando por las disoluciones coloidales, por la disolución molecular y la iónica.

En el seno del vino se está, por lo tanto, desarrollando constantemente una evolución, una serie de cambios físicos y químicos, ya que es un líquido ideal para este aspecto de las cosas.

Las sustancias en suspensión van cayendo lentamente. Las sustancias disueltas en solución iónica están reaccionando también lentamente entre sí. Los gases de la atmósfera, principalmente el oxígeno, se van disolviendo también en el vino y van produciendo oxidaciones y cambios en las grandes, en las larguísimas a veces y de todos modos siempre inmensas moléculas de las sustancias orgánicas, y a toda esta serie de cambios, toda esta serie de reacciones químicas, en el primer año de la vida del vino no se han llevado plenamente a cabo, y el vino por eso tiene esa viveza, esa fuerza y al mismo tiempo esa especie de disociación de sabores que hace que no sea el acompañante perfecto de un plato de alta cocina, de un plato bien condimentado. Más bien es el acompañante de cosas más sencillas, más elementales, pero que también son extraordinariamente buenas: un buen asado comido en una bodega o unos embutidos tomados simplemente, iba a decir a lo bruto, es decir, simplemente cortándolos en trozos y comiéndolos

LA RIOJA Y EL RIOJA



***BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS**



NICASIO OTEGUI • Duque de Mandas, 19, A • **SAN SEBASTIA**



GAZTELUMENDI / IRUN

allí mismo, en el figón, en la taberna o en el subterráneo de la bodega de un labrador.

Y entonces sí, el vino joven es un compañero ideal para esta clase de comidas.

Pero el vino a lo largo del tiempo va evolucionando y se ha visto, por una experiencia que después de la ciencia, siempre un poco detrás, ha ido viendo cuáles son los motivos, cuáles son las causas de esos cambios. Se ha ido viendo que el vino cuando se encierra en un envase de madera va mejorando constantemente, sobre todo si permanece en un tiempo de silencio, de calma, de pasar el tiempo sin grandes movimientos, sin grandes cambios de temperatura, sin brusquedad de oscilaciones o de trepidaciones. Y se ha visto también que esos envases de madera no pueden ser uno cualquiera, porque la madera presta ella misma al vino, que es un magnífico disolvente, por su agua, por su alcohol, presta gustos a su vez de tipo, resinas, y entonces se han ido desechando paulatinamente las distintas maderas hasta encontrar la de roble y en la de roble algunos robles especiales que más que la calidad de la madera (porque los robles todos son muy buenos) tal vez proceda la bondad de algunos para la crianza del vino del modo de cortarlos.

Cuando se cortan las tablas, duelas de madera de roble, se hace en tal forma que su porosidad sea respetada, que no se corten los finísimos canales de comunicación que existen a través de la madera.

Entonces se puede verificar un ligero cambio de la atmósfera con el vino y el envase de madera se convierte en una lenta forma de oxidarse al vino.

Ahora bien, el tamaño del envase es la segunda cosa que se resolvió, como digo, tal vez en modo experimental, y después la ciencia ha ido detrás.

No es lo mismo un envase de los grandes, de los que tienen 1.500, 2.000, 5.000 litros (las grandes cubas de las viejas bodegas) a los envases más pequeños del tamaño de los 500, 600 y, mejor todavía, los de 220 litros, que son los que más se han popularizado para la crianza de vinos. Y entonces nos encontramos que el vino va cambiando lentamente, mejorando lentamente cuando está encerrado en un envase de roble de tamaño pequeño, y es su mejora tanto más rápida y tanto mejor

LA RIOJA Y EL RIOJA





AGE | BODEGA



VINOS DE RIOJA

RIOJA
AGESSIMO 5.º AÑO

RIOJA
SEGUNDO AÑO

RIOJA
COSECHA 1928

SIGLO

S UNIDAS, S.A.

FUENMAYOR (RIOJA) ESPAÑA

CONSERVAS

DE CALIDAD



PLATOS COCINADOS • ENCURTIDOS

FRUITAS • VEGETALES

CAZA • AVES • ETC.



cuanto el tamaño se aproxima al que ya se ha hecho universalmente buscado para la crianza de vinos: la barrica bordelesa.

Qué sucede dentro de esos envases de roble desde el punto de vista del color, sabor y olor del vino, es lo que nos interesa. El color del vino se debe, como ya se ha dicho, a unos polifones, a unas moléculas muy largas y pertenecientes a una gama de sustancias químicas bastante numerosas, pero todas muy próximas entre sí, que vienen a ser una mezcla de colorantes rojos, amarillos y otros de tipo incoloro. Los de tipo incoloro son en gran parte el tanino del vino y los rojos y amarillos cuando están mezclados suelen dominar totalmente el color rojo, sobre todo cuando está estimulado por una acidez dominante del vino, y lo que suele suceder a lo largo del tiempo es que estos colorantes rojos son los que, como se ha dicho anteriormente, se van polimerizando, van cayendo y van depositándose en el fondo de la barrica, y entonces es cuando los colorantes amarillos, faltos de la protección del colorante rojo, se oxidan con más facilidad y toman un color algo más oscuro.

Y en los aromas se han desarrollado unos ésteres volátiles que son de un tipo mucho más agradable que los del vino joven, y entonces es cuando pueden ligar con platos de alta cocina. Es cuando no destruyen ningún sabor ni olor de un plato bien condimentado. Es cuando, al contrario, lo resaltan suavemente. Y es cuando podemos tener una comida, digamos, que constituya una armonía total.

Naturalmente, existen diversos tipos de vinos que vamos a resumir en:

- Vinos tintos: de cuerpo y ligeros, en vinos viejos;
- Vinos blancos: secos, semidulces y dulces; y
- Vinos rosados.

Y no es lo mismo, claro, para las distintas clases de platos de alta cocina el elegir un vino u otro.

Normalmente los vinos blancos exentos de tanino y, por lo tanto, exentos de aspereza, que se volatilizan casi en la boca, son compañeros de platos ligeros,

LA RIOJA Y EL RIOJA





de platos de pescado, por ejemplo, mientras que los vinos tintos ligeros son compañeros magníficos de platos de sabor fuerte, bien sea de jamón, aves, asados ligeros.

Y los vinos de cuerpo quedan reservados para los asados de carnes, de ternera o de cerdo, que tienen ya cuerpo, una gran fuerza en la boca y han de llevar como compañía un vino que también tenga un cierto espesor y que se note bastante a la boca para componer una comida armónica.

De modo que podemos establecer que el vino viejo, el vino criado, el vino que ha alcanzado todas sus características es un factor fundamental en una comida de alta cocina, en una gastronomía ya de tipo selecto y escogido, porque constituye un factor de refuerzo de todos los colores y de todos los sabores y aromas de los platos que se van tomando y al mismo tiempo constituye un conjunto armónico con los mismos.

Y luego podríamos indicar también algo del aspecto médico, ya que el vino constituye un antiséptico, mejor dicho, un antibiótico y también un antiséptico por su alcohol y por su tanino, pero sobre todo es en sí mismo un alimento energético no precisamente por el alcohol solamente, sino por su complejo salino, por las dosis de sales de potasio que son muy necesarias, de hierro y en parte de cobre en parte pequeña.

Es precisamente entre un litro y dos de vino la cantidad necesaria para las necesidades de un hombre en un día.

Y después tiene como bebida el vino la ventaja de saciar la sed plenamente cuando se bebe con moderación, porque la sed obedece a dos circunstancias distintas. Una es la pérdida de agua, pero otra es la pérdida de sales en el sudor, en la transpiración del cuerpo. Porque normalmente el sudor, la transpiración es no solamente agua, sino en realidad un agua ligeramente salina y, por lo tanto, hay una doble pérdida de agua y sales.

Y naturalmente el agua como bebida sólo restituye agua al cuerpo y no sales. La viejísima costumbre de acompañar una cosa salada a una bebida es precisamente para equilibrar esa doble pérdida.

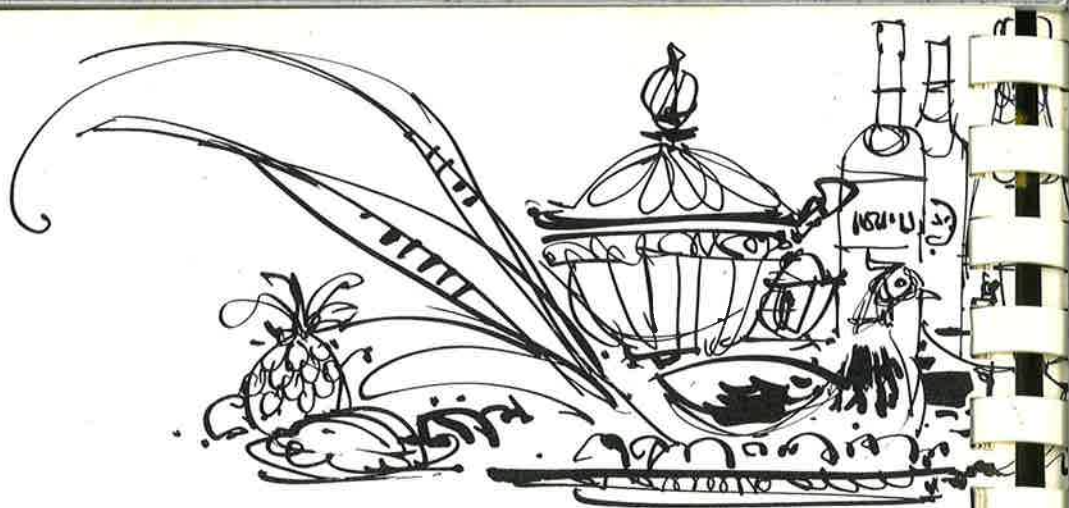
LA RIOJA Y EL RIOJA



DRY GIN FOCKINK



TASADA & BELTRAN • MADRID • BARCELONA • BILBAO • CORDOBA
CORUÑA • MALAGA • OVIEDO • PALMA DE MALLORCA
PASAJES • SEVILLA • VALENCIA • VALLADOLID
ZARAGOZA



de los grandes restaurantes



Restaurants europeos...



Restaurante Tour d'argent / Paris



Restaurante Pyramide Viena



Restaurante Passetto / Roma



Restaurante Royal Danieli / Venecia



Restaurante Rulé's / Londres



Restaurante Stalimastaregarden / Estocolmo



Restaurante Spatenhaus Munich





MA
CAR
NI,
Ltda.

Madrid



Restaurante Tour d'argent
Paris

PATO PRENSADO

3 patos preparados para el horno,
de 1,800 Kg. cada uno.
1½ tazas de consomé de pato.
1½ tazas de vino de Oporto.

1½ tazas de coñac.
Zumo de 3 limones.
Sal.
Pimienta negra recién molida.

Primero prepárese un consomé con los alones, los cuellos, los corazones y las mollejas de los patos. Póngase en una cacerola con 2 tazas de agua, una cebolla, una cucharada de perejil picado y una cucharadita de sal. Cuando comience a hervir redúzcase el fuego, dejándolos hervir lentamente de 20 a 30 minutos. Cuélese todo y guárdese la sustancia. Asense los patos en el horno, a fuego vivo, durante 30 minutos. Macháquense los hígados de los patos y colóquense en un anafe u hornillo portátil, con oporto y coñac. Córtense las patas y guárdense aparte. Présense los huesos para extraer los jugos. Pásese por la prensa el consomé de pato. Viértanse los jugos y el consomé sobre los trozos de patos, los hígados, el vino y el coñac. Agréguese el zumo de limón. Cuézase en la cacerola del anafe, sobre una llama viva, de 20 a 25 minutos, removiendo vivamente la mezcla hasta que la salsa se espese y tome un color achocolatado. Salpiméntese el pato prensado al gusto de uno. Sírvasse caliente. Asense las patas a fuego moderado, durante 10 minutos. Se servirán separadamente, en un segundo plato. Para 6 comensales.

INDICACIONES DEL COCINERO JEFE

Para esta receta es necesario disponer de un pato muy joven, de 6 a 8 semanas, cebado particularmente durante los últimos 15 días. Deberá ser sacrificado por sofocación, para que no se pierda una sola gota de sangre. Se prepara de antemano un consomé, cuidadosamente sazonado, con los huesos de otro pato. El cocinero comenzará asando el pato durante 20 minutos. Terminada esta operación, se entregará el pato al camarero para que lo lleve al comedor y lo presente al cliente. Se coloca el hígado picado en una fuente y se le agrega una copa de oporto y otra de coñac. Las patas del pato se desprenderán de éste y se les asará a la parrilla durante el resto de la preparación. El pato se cortará en rodajas. Estas rodajas se pondrán en la salsa preparada con el hígado. El esqueleto del pato se colocará en una prensa especial a fin de extraerle el jugo, al que se añadirá una copa de consomé. Este jugo se verterá sobre los trozos del pato, el hígado machacado, la mezcla de oporto y de coñac y el zumo de limón. Todo este «sacrificio» culinario se lleva a cabo en una fuente de plata calentada por dos lámparas de alcohol, hasta que la salsa, batida sin interrupción durante 20 ó 25 minutos se espesa y comienza a tomar el color de chocolate fundido. Los filetes se dispondrán

en una fuente caliente, cubiertos con la salsa y servidos muy calientes con patatas «soufflés». Las patas a la parrilla se servirán posteriormente con lechuga muy tierna. Este plato se acompañará con uno de nuestros buenos vinos de Borgoña.





Restaurante Pyramide Viena

PÂTE DE PATO

125 gr. de paté de foie-gras, picado muy fino.
2 patos de 1,350 Kg., deshuesados.
1/2 taza de perejil picado.
1 cucharadita de tomillo.
2 tazas de vino blanco, seco.
1/4 de taza de coñac.
1 taza de manteca.

450 gr. de ternera.
450 gr. de cerdo.
2 cebollas, picadas.
2 zanahorias en rajitas.
1 taza de mantequilla.
4 tazas de harina bien tamizada.
2 sobres de gelatina desaborida.
1 cucharadita de sal.

Córtense en cuadritos los patos, 225 gr. de ternera y 225 gr. de cerdo.

Combínense estos cuadritos de carne con la cebolla, la zanahoria, el perejil, el tomillo, el vino y el coñac, y déjense en maceración en un lugar frío durante dos días. Escúrrase la mezcla. Guárdense en reserva 4 tazas de este escabeche. Píquense los restantes 225 gr. de ternera y los restantes 225 gr. de cerdo. Mézclese la carne escurrida con la carne picada y el foie-grás. Mientras tanto, mézclese la manteca y la mantequilla con harina y la sal hasta que se forme una masa áspera. Añádanse 6 cucharadas de agua y mézclese ligeramente. Echese la mezcla sobre una plancha de madera enharinada y trabájesela con el rodillo hasta que quede muy delgada. Recúbrase de masa el interior de una cacerola. Viértase en ella la mezcla de carne y cúbrase de masa. Abranse en la parte superior 2 agujeritos de 15 mm. de diámetro. Introdúzcase la cacerola en el horno, a fuego moderado, durante una hora. Déjese enfriar. Ablándese la gelatina en una taza del escabeche. Háganse hervir las 3 tazas restantes de escabeche y viértase la gelatina hasta que se disuelva. Enfríese. Refrésquese durante 20 minutos. Viértase por los 2 agujeritos en el pâté. Déjese enfriar durante 2 horas. Para 12 comensales.





Restaurante Passetto
Roma

PECHUGAS DE POLLO
EN GELATINA

2 pollos de 1,350 Kg.
1 tallo de apio, con hojas.
1 hoja de laurel, machacada.
1 diente de ajo.

3 sobres de gelatina desaborida.
1 cucharada de sal.
6 granos de pimienta.
2 cebollas, troceadas.

Colóquense los pollos en una cacerola y agréguese agua hasta cubrirlos.

Añádanse el apio, la hoja de laurel, el ajo, las cebollas, la sal y los granos de pimienta. Déseles un hervor, redúzcase el fuego, tápese la cacerola y déjese hervir lentamente durante una hora. Apártense los pollos de su sustancia. Escúrranse y déjense enfriar. Córtense los pollos a trozos. Déjese enfriar el pollo durante una hora, por lo menos. Cuélese el caldo y apártese un litro del mismo. Ablándese la gelatina en una taza de agua fría. Agréguese el caldo escurrido, caliente, y agítese hasta que la gelatina se disuelva. Enfríese durante 1/2 hora, o hasta que la mezcla quede ligeramente espesa. Viértase muy cuidadosamente, cucharada a cucharada, sobre el pollo frío hasta recubrirlo por completo. Póngase de nuevo en la nevera y déjese enfriar durante una hora. Cuando el pollo esté «glaseado», añádase la guarnición preferida, alcachofas, champiñones, etc. Para 6 comensales.





Restaurante Royal Danieli
Venecia

ZUPPA DI PESCE
SOPA DE PESCADO

1,350 Kg. de pescados diversos:
haddock, trucha, bacalao, salmón,
salmonete, cortados en trocitos.
1 langosta de 450 grs., troceada.
225 grs. de calamares, cortados.
225 grs. de gambas o langostinos.
1/2 cucharadita de tomillo.
1 cucharadita de albahaca.
2 cucharadas de perejil machacado.
1/2 taza de vino blanco, seco.
1 1/2 tazas de tomates, mondados y

picados.
Azatrán.
1 cebolla cortada.
1 tallo de apio, con hojas.
2 cucharadas de vinagre.
1/2 taza de aceite de oliva.
1 hoja de laurel machacada.
1 cucharada de sal.
Pimienta negra recién molida.
6 rebanadas de pan.
2 dientes de ajo, picados.

Hiérvanse la langosta y las gambas o langostinos durante 5 minutos en un litro de agua con cebolla, apio, vinagre y 2 cucharaditas de sal. Apártense del fuego y quítense los caparazones a la langosta y a los langostinos o gambas. Echense los caparazones al caldo con las cabezas y las colas de los pescados y déjese hervir todo a fuego lento durante 20 minutos. Escúrranse y guárdese en reserva el caldo. Mientras tanto, córtese el pescado, los calamares y la carne de langosta en pedazos menudos. Saltéese con las gambas en un cuarto de taza de aceite con ajo, hoja de laurel, tomillo, albahaca y perejil, durante 5 minutos, removiendo constantemente la mezcla. Agréguese el caldo de pescado, el vino, los tomates, una pizca de azafrán, la cucharadita restante de sal y la pimienta. Póngase todo al fuego y cuando comience a hervir redúzcase el fuego, tápese la cacerola y déjese hervir lentamente durante 10 minutos, removiéndolo de vez en cuando. Sírvasse con trocitos de pan frito en el restante cuarto de taza de aceite de oliva. Para 6 comensales.





Restaurante Rule's
Londres

CREMA DE FRESAS

225 grs. de bizcocho.

1/2 taza de jalea, fresca.

2 tazas de crema batida.

1/4 de taza de jerez, dulce.

50 grs. de angélica, cortada.

2 tazas de crema, hervida.

1 taza de fresas frescas, naturales.

1/4 de taza de cerezas escarchadas.

Córtese el bizcocho en pedacitos y fórmese una capa de él en el fondo de la fuente. Cúbrase de jalea y de la mitad de la crema batida. Viértase encima el jerez. Añádase una segunda capa de bizcocho. Viértase en la parte superior la crema hervida. Déjese enfriar. Añádase la crema restante y guarnézcase con fresas, cerezas y angélica. Para 6 comensales.





Restaurante Stallmästaregarden
Estocolmo

VASTKUSTSALLAD
ENSALADA DE LANGOSTA

1 langosta de 900 grs., hervida.
1½ tazas de langostinos, cocidos,
sin caparazones.
24 mejillones, al vapor.
¾ taza champiñones, picados.

6 tomates, en rodajitas.
1/2 taza de guisantes verdes, co-
cidos, muy pequeños.
Aderezo de ensalada francesa.
Lechuga.

Sáquese la carne de la langosta y córtese en pedacitos. Déjense enfriar la langosta, los langostinos y los mejillones. Para servir esta ensalada, combínese el marisco con los champiñones, los tomates, los guisantes y el aderezo. Revuélvase bien. Sirvase sobre lechuga. Para 6 comensales.





Restaurante Spatenhaus
Munich

SAUERBRATEN

1,350 Kg. de carne de buey de filete, redondo.
1 taza de vinagre.
1/2 taza de cebolla bien picada.
2 hojas de laurel.
1 cucharada de paprika.
2 clavos.
1/2 cucharadita de tomillo.
2 cucharaditas de sal.

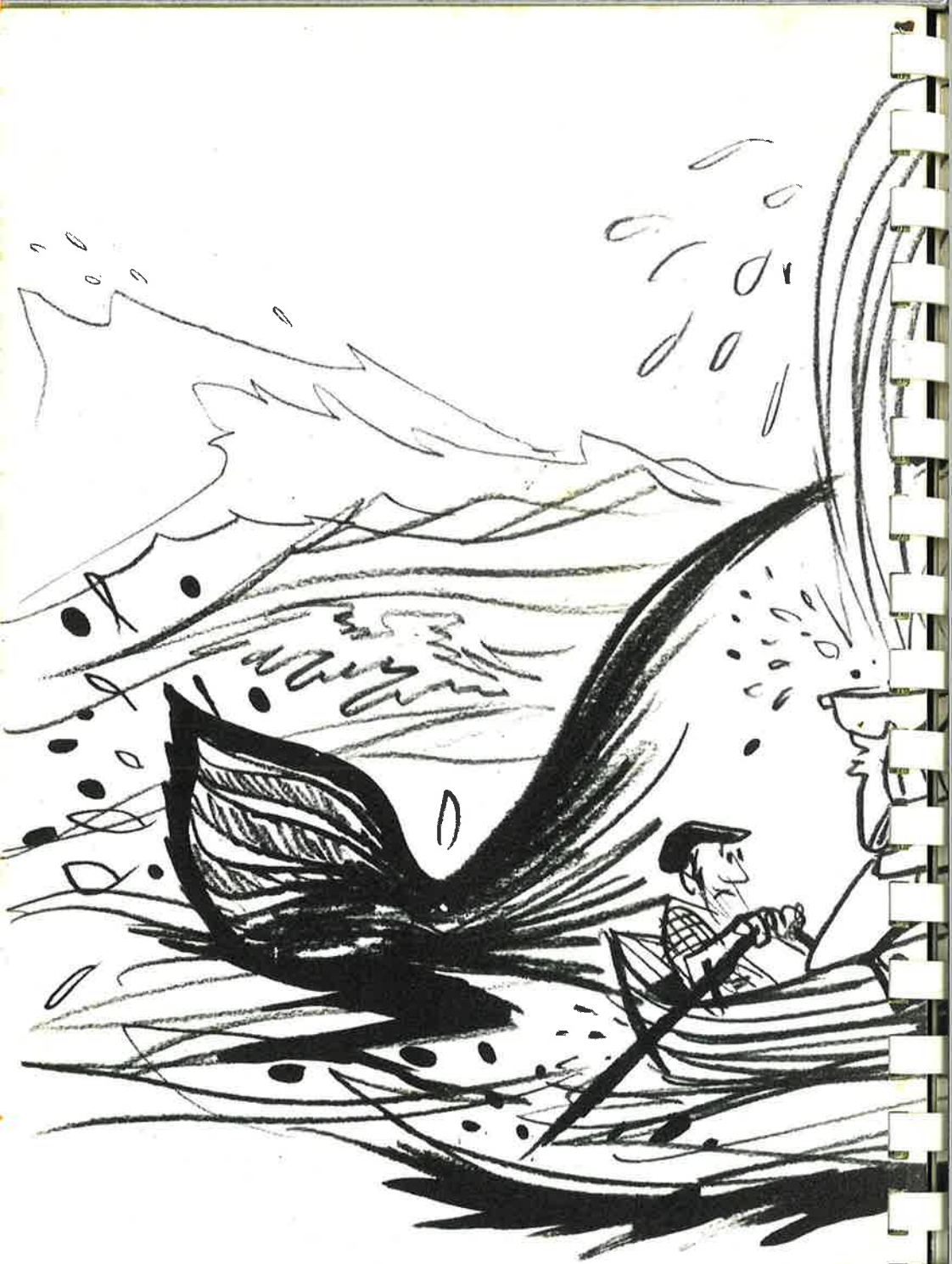
1/2 taza de harina.
2 cucharadas de manteca o levadura.
1/4 de taza de zanahoria, asada en rajitas.
1/4 de taza de chirivía, picada.
1/4 de taza de apio, picada.
1/4 de taza de vino tinto seco.

Combínese el vinagre, una taza de agua. 1/4 de taza de cebolla, hojas de laurel, paprika, clavos y tomillo. Caliéntese, pero sin llegar al hervor. Viértase sobre la carne, tápese y guárdese en un sitio frío durante varios días, revolviendo cada día la carne. Apártese la carne, escúrrase. Cuélese y guárdese el caldo. Recúbrase la carne con 1/4 de taza de harina y soácese en manteca. Añádase la zanahoria, la chirivía, el apio y la restante 1/4 de taza de cebolla y cuézase durante 5 minutos, sin dejar de remover la mezcla. Viértase el caldo sobre la carne. Tápese y déjesela hervir a fuego lento durante 3 horas. Apártese la carne y manténgasela caliente. Mézclese el restante 1/4 de taza de harina y sal con 1/2 taza de agua. Revuélvase con la salsa y cuézase hasta que se espese. Cuélese la salsa, agréguese vino y sírvase sobre la carne. Para 6 comensales.





IMPORTADOR Y DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO:
ALBERTO LUCAS
COMPAÑIA MEDITERRANEA



Este es el secreto para mi "sopa de pescado".



COMERCIAL

ROVIROSA S/A

Via Layetana, 110
BARCELONA



FIELA SU CALIDAD



COINTREAU

AL. ROVIROSA SA



**BOURBON
WHISKY**



**JACK
DANIEL'S**

**CIAL
ROVIROS
SA**

NASPIL KETA

miscelanea gastronómica





Viña
Campo Viejo
RIOJA

Viña
Campo Viejo
RIOJA

Viña
Campo Viejo
RIOJA



LOS CARNICEROS MEDIEVALES

Registro General del Sello, en el Real Archivo de Simancas, mes de Abril de 1942.

Don Fernando é doña Isabel & C. A. vos el Concejo, Alcaldes, Prebostes, jurado, Regidores, Oficiales e homes buenos de la villa de San Sebastián, salud e gracia. Sepados que por parte de la comunidad de esa dicha villa, nos fue hecha relación por su petición que ante nos en nuestro Consejo presentó, diciendo que los carniceros que han sido y son de esa dicha villa, de algunos años a esta parte, son asimismo Regidores de ella, y al mismo tiempo que en el dicho Consejo se han de tasar los precios, porque han de dar la carne que en la misma villa fuere menester, por causa de ser ellos Regidores é estar en el vuestro Concejo, lo ponen a mayores precios que lo que es razón, é asimismo las pesas con que lo pesan se han hallado algunas veces faltas, y se ha dado lugar a ello por el favor e parte que tienen en la dicha villa: en lo cual los vecinos y moradores de ella han recibido mucho agravio é daño, é por su parte nos fue suplicado é pedido por merced que sobre ello proveyésemos mandando que pues el dicho oficio de carniceros es tal, que ahora é de aquí en adelante ninguna persona que tuviere el dicho oficio de carnicero en la dicha villa, no fuese regidor en ella, ó como la Nuestra Merced fuese. E Nos tuvimoslo por bien: porque nos mandamos que no nombréis ni pongáis ni consintáis que sea nombrado ni puesto por regidor en esa dicha villa ninguna ni algunas personas que fueren carniceros ó tuvieran parte en carnicerías, durante el tiempo que fuere carniceros ó tuvieran parte en las dichas carnicerías, ó tuvieran cargo de pesar é dar carne a los vecinos de esa dicha villa, lo cual os mandamos que así hagáis e cumpláis so pena de 50.000 maravedises para la nuestra cámara e fisco. Dada en la Villa de Santa Fe á 28 de Abril de 92. Yo Alfonso del Marmol. Escribano de cámara.

SKOL



ERVEZAS DE SANTANDER, S.A.

—Nos
la ba
Tama
en la
bebic
Una
mun
jel
rand
Con
proc
del
vid
dej
los
Tuv
pre
la
El
po
ci
ci
qu
de
M
fa
ti
o
c



EL TXAKOLI DE GUETARIA

—Nos podemos despedir de beber chacolí este año—se lamentaba un cliente asido a la barra—, porque la cosecha de manzana ha sido fatal.

Tamaño disparate y otros por el estilo, que se oyen con frecuencia, imbuyen a pensar en la supina ignorancia que existe, respecto a la procedencia de la genuina y acreditada bebida autóctona.

Una visita turístico-cultural a la patria chica del primer circunnavegante, que tomó el mundo por tiovivo, facilita materia objetiva sobre « lo mejor que da la uva guetariana», ¡el chacolí! Y procuremos, en adelante, reservar la manzana para elaborar sidra y, apurando mucho, para preparar una compota...

Confusa se presenta la etimología de la palabra euskaldun «txakoli», lo mismo que su procedencia y cultivo. Dicha palabra, se encuentra por vez primera en un documento del siglo XVII. Sin embargo, textos de cinco siglos atrás señalan la plantación de la vid en el País Vasco. El historiador irlandés Guillermo Bowles, que nos visitó en 1752, dejó constancia de que en nuestra región probó moscateles tan sabrosos como los galos de Frotignan.

Tuvo arraigo el cultivo de la vid en la zona de Fuenterrabía, como claramente se desprende de los nombres «ondarrubi beltza» y «ondarrubi zuri», con que se clasifican la uva roja y la uva blanca.

El viñedo requiere infinitos cuidados y los solares próximos al Cantábrico, se pagan un potosí. Estas y otras razones menos poderosas han reducido la elaboración del chacolí, circunscribiéndolo a Guetaria y Zarauz, con una producción total por campaña óptima cifrada en doscientos mil litros. La mayor parte de la cosecha corresponde a Guetaria, que puede sentirse orgullosa de ostentar la capitalidad chacolinera, con 22 hectáreas de viñedo.

Monterola, Txirrintxón, Garrastazu, Egurbide, Campos, Txomin Echániz —uno de los famosos—, Zubizarreta, Ulacia, Olazábal-Guardamino, Iribar, Lazcano, Olascoaga y Azpeitia, son las modestas empresas familiares, merced a las que saboreamos ese vino de once grados, algo liviano y ácido que los apologistas várdulos lo consideran similar a los caldos del Rin y del Marne, cuna de prestigiosos blancos.

Cada cosechero



RESERVA

CINZANO

VERMOUTH
FRANCESCO CINZANO
TORINO

CINZANO

CINZANO

Vermouth
Chinato

Cinzano & C.
Torino

Cada cosechero guetariarra cultiva sus viñas con mimo artesano. Cuentan con cepas centenarias, supervivientes de los descalabros producidos por la filoxera y otras enfermedades cliptorgánicas, contra las que no escatiman la utilización de insecticidas de elevado precio. Las cepas atacadas, las reponen por nuevas, que tardan unos ocho años en producir con regularidad. Las antiguas plantaciones desconocen el tresbolillo, lo que dificulta la operación de labrantío.

Es indispensable que los viñedos estén orientados al Sur y resguardados del Noroeste. Basta un temporal gallego para echar a perder toda una cosecha. Delicadísima, pues, la viticultura del chacolí.

En contra del criterio popular, la uva recogida es de sabor afrutado y vivaz con un colorido entre negro y pruinoso, aunque el 80% de la recolección es de uva blanca, dorada y transparente. La vendimia se efectúa a primeros de octubre, calendas con escasez de mano de obra, ya que coincide con la campaña atunera, que emplea los brazos disponibles, incluso algunos procedentes de caserío. El proceso de prensado de la uva, se ajusta al ortodoxo sistema de elaboración virgen. Cada cosechero dispone de su «tolare» o lugar mecanizado.

Del vientre de las barricas, alineadas como saludable ejército a las órdenes de Baco y Heliogábalo, trasciende la tenue protesta del azúcar, condenado a transformarse lentamente en alcohol. He degustado una copa de chacolí destilado, encaramado al escalafón del coñac. Interesantes experiencias se llevan a efecto en la bodega de Txomin Echániz, bajo la técnica enológica —adquirida en Francia— de su sobrino Perico Chueca, viticultor que le ha conferido categoría al chacolí, proporcionándole una acertada presentación.

En realidad, el problema del bodeguero es el que, en estos momentos aceptarían gustos nuestros industriales metalúrgicos (?). No pueden dar abasto a tanta demanda y quedan a mal con sus clientes, por racionarles los suministros. La producción no llega, ni para satisfacer la demanda de las «sociedades populares» porque el chacolí tiene defensores por todo el mundo y reclaman su presencia, incluso desde Cataluña, donde la técnica enológica se halla muy avanzada.

Don Gregorio Marañón era un enamorado del chacolí y de todas las cosechas, Guetaria, con admiración, le reservaba su barrilito..., porque el rico caldo, con su «partenaire» gas-tronómico, el chipirón, prestigian y renombran al típico rincón guetariarra.

El chacolí manará juguetón en febrero, motivando alegres brindis, en contradicción con la sentencia de don Pío, que por extraña visión, incluye a nuestro simpático embajador, en la trilogía de las cosas tristes guipuzcoanas, junto al txistu y a los balnearios.

Biotza pozez betetzen da,
Txurrut bat arturik...

«Se llena de gozo el corazón, tomando un trago» —canta una vieja melodía, ensalzando al «txakoli». No sé dónde radica su tristeza.



IÑAKI LINAZASORO

CONSERVAS



SOCIEDAD ANONIMA DE FRUTAS Y CONSERVAS
BALAGUER/LERIDA

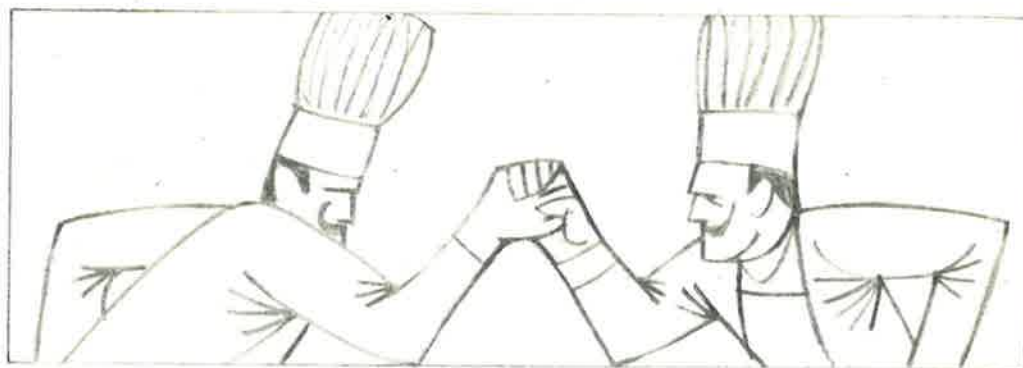


DE LA CARTA CONSTITUCIONAL DEL GASTRONOMO

«Promulgación de la Carta Constitucional del Gastrónomo». Se llama así a un «scherzo» que compusimos nosotros para encomiar la gula... «Y para ti el faisán empenechado cuyo esternón en quilla han ablandado los amargos vinagres gota a gota», nos había dicho un príncipe de las letras. Era en diciembre, noche de Santo Tomás, con el primer besugo sobre parrillas que tuestan dulcemente. Quien más, quien menos mojó en aceite una pluma de ave para ungir el lomo del pescado. Oír aquella noche llover sobre los tejados gustaba tanto como oír una cantata de Bach. Ya de sobremesa se trataron temas sobre los que Europa litiga desde que existe. Conversar es en toda tertulia platónica, es debatir con sosiego. Del diálogo les nació a los antiguos la sabiduría y es en la polémica donde el pensamiento contrae su elasticidad y su temple. Nos preguntamos unos a otros, tras de honrar al besugo de hacia el cabo de Higuer, si hay en rigor una cocina vasca. Se convino en que el solar al que Mañé y Flaquer llamó el oasis no ha dado al mundo una salsa que merezca honores militares.

Dicen que la Justicia, que es dama estelar, baja a la tierra una vez cada siglo y pide como trofeo la cabeza de un juez en un plato. Ni siquiera una vez cada siglo puede inventarse una salsa, ni una vez cada milenio un pecado capital. La imaginación es el único bien que pedimos hasta como limosna. Dios dé al pueblo «euskaldun» fantasía, que es darle la luz de las cosas. Por mucha que le conceda no le será suficiente para inventar dentro de ciertos cánones una salsa. Se emitió parecer sobre el elogio que Eduardo VII, de paladar casi infalible, hizo del bacalao a la vizcaína años antes de que otro Windsor complimentase fuera de protocolo a las «cocochas». Si la cortesía real exagera, absolvamos todos a una. No llevemos —¡eso no!— a monarca alguno el bacalao sobre andas ni empaveseamos como un navío el comedor en que lo prueba. La hipérbolo, que es el paraíso del vándalo, nos está vedada. Sépase además que nos ha faltado retenciones muy redomadas y con veneno en la punta. Muy del Bidasoa era el ingeniero que allá en Caen interpelaba al propietario de un gran hotel: «Fío en que ustedes, que hacen de la hospitalidad una obra maestra, me cocinen «tripes à la mode de Caen»». «Señor —repuso con talante sombrío el propietario—, los de Caen hemos dado la vuelta al mundo y también la vuelta al paladar humano. Voy en ocasiones al país vasco y me deleito en el paisaje de monte y mar. Nunca pido en la fonda el bacalao que, así que sale del secadero, se presenta a mis ojos como una especie forestal. Resígnese, señor, a rodaballo con talla para que se le prepare a la Colbert. En las «quenellas» entran con la farsa toques de seta y de trufa recién llegada del Perigord. Luego habrá, si usted se aviene, becada a la que aquí llamamos por lo fina «dame au long bec». No tema de que se la trate como a perdiz a la que se estofa o se escabecha para alivio del «faisandage». Tripes «à la mode de Caen», o bacalao a la vizcaína, sí, pero sin premura».

Y pues es así y el solar no ha dado al mundo una salsa, lo que haya ahí y un buen vino de la cristiandad nos basta. Si lo que llama nuestro vascuence «izotz ondoko iguzki» —el sol sigue a la helada— nos estimula además, diremos simplemente: ¡gracias!



UN DESAFIO CULINARIO

Entre las realizaciones de la Real Sociedad Vascongada en su segunda época, figura su célebre Academia de Cocina, que tuvo como profesores a Félix Ibarguren (Shishito) y al Jefe de Cocina de la Real Casa, Capella.

Al igual que en la actualidad, numerosos Amigos del País eran finos gastrónomos. Sirve para demostrar lo dicho, lo exquisito de los menús que encargaban para festejar determinados acontecimientos. Los anales de la sociedad en aquel tiempo dan prueba de ello, y admira la frecuencia con que se organizaban banquetes por los más varios motivos: Los conciertos de la Academia de Música que siempre terminaban con alguna deliciosa cena en honor de los ilustres artistas que desfilaron por el desaparecido Bellas Artes; las fiestas de Santa Cecilia; las despedidas de soltero de unos socios y la celebración de triunfos electorales de otros; las cenas a los conferenciantes; los homenajes a determinadas figuras del momento, y muchísimos motivos más, que harían inacabable esta lista. Da un poco la sensación de que lo importante era reunirse alrededor de una mesa, a gustar de unas deliciosas cenas gastronómicas y que había que idear alguna manera de justificar este abandono del «hogar, dulce hogar» a la hora de cenar. Naturalmente, este menudear banquetes produjo en la Ciudad un celoso cultivo de la buena cocina, de la mejor cocina que quizás hayamos tenido, pues en aquellos dorados años no existía ese tan feroz enemigo del bien guisar en la actualidad: la prisa. Como lógica consecuencia de aquella extraordinaria actividad florecieron promociones de verdaderos artistas en el Arte Culinario. En fin, la demostración del culto a la gastronomía profesado por los Amigos, queda bien patente por la instalación de la Academia de Cocina en los sótanos de la propia sede de la Sociedad, en el Palacio de Bellas Artes.

Uno de los más entusiastas socios, devoto de las buenas comidas, era el Secretario perpetuo de la misma, Ramón Luis de Camio, que ideó, con la colaboración de «Shishito», el publicar una colección de libros de Cocina; proyecto que no se llevó totalmente a cabo, pues de la serie ideada solamente se publicó el titulado «La Cocina Práctica, tratado de recetas de comidas de vigilia y colaciones», que fue impreso en San Sebastián, en la imprenta de Jornet, el año 1895. Su precio era de tres pesetas. Aparece como autor del libro, Ibar-Kam, seudónimo formado por las primeras letras de los apellidos de sus coautores, Ibarguren y Camio. El segundo de la serie, que pensaron publicar y que no llegó a salir, era un «Tratado sobre postres de leche y huevo».

El libro es bastante raro, yo conozco un ejemplar en la colección de libros de cocina del amigo Antonio Arrúe, y posee otro, en Pontevedra, Odrizola, quien en las recientes jornadas gastronómicas nos dio una interesantísima conferencia sobre bibliografía gastronómica. Tengo ante mí, una más, perteneciente a la biblioteca de la Sociedad Vascongada, en la que dada la génesis del libro, éste no podía faltar.

Esta obra tuvo gran resonancia en el ámbito nacional y se ocuparon también de la misma más allá de las fronteras, mereciendo comentarios en la prensa francesa y en la inglesa; pero lo que motiva estas líneas es el interés por las reacciones que provocó en la Ciudad debidas a un artículo que apareció en «La Voz de Guipúzcoa», en el que hay un párrafo que dice: «En el seudónimo anagrama de Ibar-Kam, que aparece al frente del libro, se adivinan los apellidos de un cocinero afamado, el mejor indiscutible».

mente que hay hoy en San Sebastián y una persona estimadísima entre la buena sociedad donostiarra y en todos los círculos y cuyo buen gusto en materia artística y en asuntos gastronómicos es proverbial.»

El título de «mejor indiscutiblemente» que «La Voz» adjudicó al seudonomizado cocinero (Ibarguren), hirió profundamente la honrilla de sus colegas donostiarras, los que dirigieron un escrito a la misma «Voz» y a los periódicos de San Sebastián, firmado por los cocineros Pedro Zatarain, Thomas Marius, A. Andilouze, Ricardo Ezcurdia, José Galarraga, Teodoro Lecuona, H. Noel, y Félix Ruiz; en el que desafiaban al autor del libro a una prueba ante un tribunal formado por jefes de cocina franceses y españoles que decidieran quien fuese el mejor cocinero, y apostaban «dos o tres mil pesetas» al Director de «La Voz» (Ángel María Castell) manifestándole, que si quería seguir manteniendo su juicio concertara con ellos las condiciones de un certamen, y que de no ser así, considerara injustos los elogios que había prodigado al autor del libro.

Fue una verdadera pena que el desafío no fuera recogido, pues seguramente nos hubiera deparado el conocer a fondo el ambiente gastronómico del momento. Desde luego en los artículos cruzados sobre aquel asunto, se percibe un cierto tufillo de tinte político. Nunca podrá decirse con mayor propiedad, que ese ingrediente llamado política, mete las narices «hasta en la sopa».

«La Voz» siguió manteniendo que en esta materia era muy libre de opinar a su gusto y que celebraría que alguien —que no fuera el Director, que no disponía de las «dos o tres mil pesetas» para jugárselas en el desafío— levantara la apuesta.

«La Unión Vascongada» y «El Fuerista» sostenían la conveniencia de celebrar el concurso. Un artículo de «La Unión Vascongada» incitaba a los retados a «que recogieran el guante, se calasen los gorros, se remangasen el mandil y acudieran al certamen para hacer buenas las recetas de su libro», y agregaba el siguiente párrafo, «Vuelvan por los Fueros —por los fueros de la cocina española— nuestros cocineros, y en certamen público demuestren que se puede cocinar en España para que los paladares extranjeros no tengan de los nuestros tan desdeñoso concepto. En España existió una antigua tradición de escuela de cocina, olvidada como tantas otras cosas de aquel siglo de oro, en el que aún había oro... y cocina española». Cita a continuación al Doctor Thebussem y a Ángel Muro —quien en un atento B. L. M. había ya solicitado de los autores un ejemplar del libro—, como buenos jueces de campo para el torneo.

Este, como hemos visto, no se llevó a cabo, lo que verdaderamente lamentamos.

Con todas estas incidencias el libro obtuvo una gran publicidad. Se ocuparon de él —aparte los diarios locales mencionados— «El Centinela Foral», «El Eco de Navarra», «El Anunciador Vitoriano», «El Vasco», «El Noticiero Bilbaíno», «El Heraldo de Madrid», «La Epoca» y «La Vanguardia». El «St. Jamé's Budget» de Londres, tras un elogioso preámbulo, traduce al inglés, bajo el título de «Soups without meat» una serie de recetas extraordinarias del libro de Ibar-Kam.

No podía faltar tampoco el comentario despectivo, con el indispensable y consabido aire de superioridad, de nuestros buenos vecinos de allende el Pirineo, y así, en «L'Echo de Perigueux» —el país de las buenas trufas—, se hacen sobre el desafío las siguientes consideraciones no demasiado amables: «Nuestros vecinos de España tienen vehemente deseo de progresar en el orden moderno de todos los conocimientos. Ya han desterrado las infames grasas de aceite mal oliente de sus guisotes, y poco a poco van entrando en una regeneración de sus paladares, merced a la importación de la cocina francesa que del restaurante pasa ya a las mesas de las grandes casas. El medio más eficaz para tales adelantos serán esas especies de torneos culinarios que se proponen celebrar en San Sebastián, una ciudad fronteriza que tiene adoptadas muchas de nuestras costumbres.»

Esperemos que con un mutuo y mayor conocimiento, desaparezcan estos prejuicios, como ha desaparecido aquel «ça sent l'huile», frase que aún no hace muchos años se creía obligado a pronunciar todo francés en cuanto pisaba España. Las cosas van cambiando y actualmente nuestra parte vieja y las no viejas, reciben contingentes cada vez mayores de extranjeros, sobre todo franceses, que dan la sensación de que «vienen a comer».

"Ha comenzado la campaña hace solo unas semanas. Nos encontramos bien cerca de San Juan de Terranova a donde nos acercaremos a reponer nuestra despensa dentro de pocas fechas. Todas las mañanas aparece nuestro barco cubierto de una espesa capa de hielo. La temperatura es horrosa. La pesca es buena y la campaña se hace prometedora. Jugando al gourmet he saboreado hoy unas exquisitas kokotxas de bacalao fresco seleccionadas con sibaritismo casi pecaminoso.

Estaremos de regreso en verano".

CAYO, patrón de pesca



**POSTAL EN
COLOR
DESDE
TERRANOVA**





**FONTANERIA
FANJUL**

ZABALETA, 36 * SAN SEBASTIAN

V noxtn Apaolaza

AV. MADRID, 20 / SAN SEBASTIAN

Anis Praviana ● Whisky Long John ● Conservas Benito ● Bodegas Torres



EN TODO TIEMPO...



**ANIS
DE LA
PRAVIANA**



WHISKY

Long John

CONSIDER SA
Madrid



HOSTAL DE REGIL

VIDANIA



Excelentísima Diputación de Guipúzcoa

Director
Carlos Nuere
Goyeneche



CONSERVAS



FELIX BENITO, S. L.
LOGROÑO-ESPAÑA



A mediados de marzo el Hostal Provincial de Jaizkibel abrirá de nuevo sus puertas tras dos meses y medio de restauraciones y acondicionamientos que la dirección del Hotel ha juzgado precisas, en criterio acorde con el de la Excelentísima Diputación de Guipúzcoa, para el logro de un mejor servicio al turismo provincial y al propio vecindario.

*Jaizkibel se reinaugurará con un nuevo y amplio aparcamiento,
una sugerente carta de restaurante dirigida por prestigiosos profesionales,
un comedor privado y un comedor general, apropiado para
banquetes, vivero de langostas, cock-tail bar
en el interior del salón de té, cafetería situada en la terraza y un
largo etcétera de atenciones, confort y buen servicio
que nos complacerá mostrarles
en su próxima visita.*





destilerías
andré's sancho
barcelona

CUTTY SARK

ESTABLISHED IN THE XIX CENTURY
BERRY BROS & RUDD LEE LONDON

SCOTCH WHISKY



From Scotland's Best

COFINANCO

Torre de Madrid

Madrid

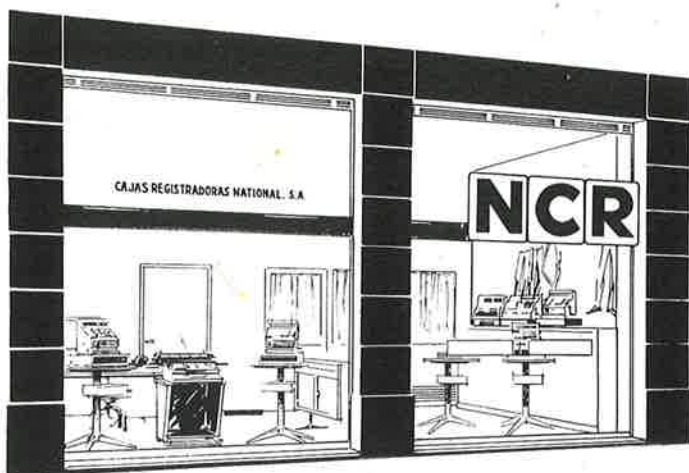


LOS REMEROS DE FUENTERRABIA EN JAIZKIBEL

Finalizada la temporada deportiva del remo tuvo lugar como el pasado año en los salones del Hostal de Jaizkibel una cena en la que se dieron cita los tripulantes de la trainera ondarrabitarra y numerosos simpatizantes. Entre los asistentes se encontraba el vicepresidente de la Diputación Provincial don Santiago San Martín y don Pedro Aguinagalde, alcalde de Fuenterrabía.

N C R

**CAJAS
REGISTRADORAS
NATIONAL, S. A.**



- La primera caja registradora del mundo.
- Modelos de importación para toda clase de negocios.
- Entrega inmediata con facilidades de pago.
- Servicio mecánico especializado.



OFICINA CENTRAL: San Bernardo, 17 - MADRID-8

DELEGACIONES EN TODA ESPAÑA

EXPOSICION Y TALLERES: Avda. Sancho el Sabio, 15 - Tel. 19.270 - SAN SEBASTIAN
PILARTE: Fueros, 37 - Teléf. 1.606 - VITORIA

Cajas registradoras - Máquinas de sumar - Máquinas de contabilidad - Equipos electrónicos de proceso de datos.



EL CORZO

Bar Americano

GENERAL SANJURJO, 59

MADRID

Director-Propietario/Carlos Nuere Goyeneche



los



cócteles del año

FELICIDAD

Vodka Smirnoff
Kummel
Majestic
Cointreau

Jerónimo Lucas
SAN SEBASTIAN

QUIROGA

Vodka Smirnoff
Cinzano Blanco Dulce
Bitter 25
Cointreau

Juan P. Gómez «René»
VALENCIA

IGUELDO

Vodka Smirnoff
Queen's Castle Whisky
Cointreau

Angel Virto
SAN SEBASTIAN

SONICHU

Ron Havana Club
Gin Foca
Curaçao Majestic
Cinzano Reserva

Damián López
SAN SEBASTIAN

TITO'S

Ron Bacardí
Cointreau
Crema de Lima
Cobana

Roque Robledo
SEVILLA

CAZADOR

Vodka Eristow
Ron Blanco
Majestic
Amer Picon

Angel Benaito
SAN SEBASTIAN

AÑO NUEVO

Whisky Haig
Ron Giró
Drambuie
Zumo de Limón

Pablo Gumiel
MADRID



EL
EQUIPO
HOSTELERO
DE
JAIZKIBEL

CARLOS NUERE
director concesionario
LUIS CEPEDA
gerente

PEDRO UNSAIN
chef de cocina

CATY OLAIZOLA
maître d'Hotel

MARISOL CEPEDA
secretaria
PILAR HERRANDO
recepción

VICENTE RAMAJO
barman
JUAN PUCHE
cocina

MARIBEL DEL ZARCO
caja
FRANCISCO RAYA
cocina
LUIS
servicio

RAMONI
servicio
KILY
servicio
MARIA ANTONIA
servicio
BELEN
servicio

ENRIQUE
servicio



Acabose de
imprimir en los
talleres de
Litografía Gama, S. L.
de Lasarte
en visperas de la reinauguración
del Hostal Provincial
de Jaizkibel
Febrero de 1969
depósito legal S. S. n.º 53





CAVAS

Marqués de Monistrol

SAN SADURNI DE NOYA



J. PECASTAING

SOCIEDAD ANÓNIMA

CASA FUNDADA EN **1868**

