Gastroleku

Mikel Corcuera
CRÍTICO GASTRONÓMICO Y PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA EN 1999.

// Saberes y sabores

LA **CAZA**, MÁS ALLÁ DE LAS MODAS

Si semanas atrás hemos tocado algún tema relacionado con la caza (en concreto el de la liebre) puede ser oportuno para concluir este tema estacional hacer unas reflexiones históricas en torno al mismo.

Sin asomo de duda la caza constituye la actividad más antigua del hombre antes del cultivo de la tierra. El hombre cazó desde el Paleolítico y en las épocas glaciares sobrevivió, según parece, gracias a la caza. No es algo irrelevante que el arte rupestre tenga como temática inicial la representación de cacerías. Durante miles de años fue la única garantía de supervivencia tanto como alimento como defensa de las alimañas peligrosas. Pero la actividad cinegética fue eso y mucho más. Porque no olvidemos que gracias a ella, además del alimento, el ser humano fue vestido con las pieles de los animales cazados y herramientas formadas con sus huesos, además de objetos artísticos.

Es en el siglo XIX cuando la caza se democratiza totalmente, permitiendo a todos cazar con la condición de la pertinente licencia administrativa, regulándose tan solo las fechas de temporada

Pero la caza libre en la que los perros o el caballo desempeñaban un papel trascendental para el abatimiento de las piezas fue convirtiéndose con el tiempo, y al escasear los animales salvajes, en privilegio de las clases dominantes, es decir, los nobles y la realeza.

Aunque a partir del siglo XVII la caza deja de ser exclusiva de las mesas principescas, no es sino hasta el siglo XIX cuando la caza se democratiza totalmente permitiendo cazar a todo ciudadano con la condición de la pertinente licencia administrativa, regulándose tan solo las fechas de apertura y cierre de la temporada de caza, según las distintas especies y regiones. Si nos fijamos en el amplio elenco de la caza de pluma, descubrimos una gallinácea salvaje de gran consideración pero que cada vez vemos menos en las cartas de nuestros restaurantes: el faisán. Llamado entre otras lindezas "honor del bosque y gloria de los festines", es un animal de gran belleza como nos ilustra la historia –contada por el inolvidable Néstor Luján– del rey Creso de Lidia, que sentado en su trono cuajado de piedras preciosas, vestido de púrpura y con corona repleta de esmeraldas, preguntó a un filósofo si conocía algo más bello que su gloria. A lo que el pensador le contestó con rotunda y meditada sentencia: "He visto dos faisanes en el bosque".

Pero también este bicho *guaperas* nos evoca algo menos brillante –y no precisamente por su culpa–. La noción del "husmo". Es decir, del "olor que despide la carne y otras cosas cuando empiezan a pudrirse". Este exagerado asentamiento de las carnes del faisán y de otras piezas de pluma dio lugar a la precisa palabra francesa que define el resultado de este prolongado reposo, el *faisandage*, que fue durante el siglo XVIII no solo una moda, sino casi una filosofía gastronómica. Así, Brillat Savarin decía que no debe consumirse el faisán hasta que su abdomen "verdeara": "entonces se desarrolla su aroma y se une a un aceite que, para desprenderse, ha necesitado un poco de fermentación". Esto constituye un avance respecto del precepto de un gastrónomo dieciochesco, Grimod de la Reynière (considerado el primer crítico gastronómico de la historia) y que por cierto era también magistrado, que decía: "Un faisán cazado el martes de carnaval, solo podía comerse en Pascua".

De ahí los refranes hispánicos de aquella época como el de: "chocha y perdiz con el dedo en la nariz.". Y que hablan elocuentemente de los gustos de nuestros antepasados. Que sin duda chocarían frontalmente con los nuestros. Ya que hoy día todos coincidimos en que el asentamiento de las distintas piezas debe estar entre los dos y cuatro días, salvo la becada y perdiz roja, en lo referente a la caza de pluma y el jabalí en las piezas mayores, que debe alargarse como máximo una semana Y en cuanto a las pequeñas aves deben ser consumidas "a punta de fusil", a poder ser el mismo día de su abatimiento.

// Comer, beber, amar

BAR BERGARA
FUTURO CON MEMORIA

En la primera de las guías editadas de pintxos de Donostia –de esto hace casi la friolera de dieciséis años–, con el sello editorial de Aguilar ya decíamos de este emblemático bar donostiarra situado en el barrio de Gros: "Uno de los elegidos entre la flor y nata del picoteo donostiarra. Es un espacioso establecimiento que cuenta con una de las barras más nutridas e incitadoras de la ciudad. Decenas de bandejas de pintxos fríos listos para entrar por los ojos y una extensa carta de especialidades calientes" y proseguía más adelante: "Patxi Bergara, el patrón de esta casa, con la ayuda de su envidiable equipo familiar, ha hecho del buen gusto y la novedad su estandarte, transformando este local, de la antigua y rústica tasca que fue, en una taberna de auténtico lujo". Hoy se puede firmar este mismo comentario, con la salvedad que "el motor" de este cambio, Patxi. En 2008 cedió el timón de mando –en una anticipada y merecida jubilación– a dos de sus sobrinos (Esteban Ortega y Monty Puig-Pey) que eran ya mucho antes parte de ese *Dream Team* que siempre ha tenido (y sigue teniendo) esta casa.

Su historia se asemeja a muchas otras tabernas familiares que han sabido ponerse plenamente al día. Esta arranca, allá por el año 1950, de la mano de los abuelos de los actuales patrones pasando en 1982 a manos de Patxi y su esposa Blanca, que fueron los que realizaron la primera reforma del negocio y liderando –junto con otros– la renovación-revolución del pintxo donostiarra y que ha asombrado al mundo gastronómico durante casi tres largas décadas.

Monty y Esteban, los actuales patrones, después de un periodo de asentamiento, decidieron –este mismo año– hacer una reforma a fondo del bar, dotándolo de un estilo muy actual y luminoso. Con la firma del prestigioso diseñador Tomás Ruiz de Alegría.

En lo culinario, la gran virtud de esta nueva época es que han sabido mantenerse fieles a los pintxos estelares de la casa, que siguen gozando del favor del público. Con incrustaciones felices y contrastadas de nuevos tentempiés, incluidos los bocaditos dulces, entre sus novedades. Entre sus *clásicos* no puede faltar su increíble tortilla de anchoas (pletórica de jugosidad), el fantástico bacalao ajoarriero (con la suavizadora patata), los txopitos encebollados, la Txalupa, el Udaberri, la falsa lasaña de anchoas, el cocktail Bergara (en su día una pica txapeldun), el foie gras con uvas al Oporto...

MONTY PUIG-PEY Y ESTEBAN ORTEGA. FOTO: ANXO BADÍA

Entre las novedades más destacadas: la atinada tosta de ensalada de bacalao con piperrada, el gratinado de pisto con champiñón, jamón, queso y muselina de ajo, el logrado "tambor de verduritas al pesto", la hamburguesa de tomate raf con bacalao macerado; el espléndido foie gras micuit con queso de cabra y manzana caramelizada, el solomillo agridulce con compota y pasas, el infalible risotto de hongos y foie gras, entre otros.

Como remate goloso: el chocante y atrevido bombón (de chocolate) que cubre un piquillo caramelizado, relleno de crema de queso sobre cama de natillas. Así como el flan de ron con café o la tarta de chocolate y un certero tiramisú.

Disponen de un interesante menú degustación que se compone de 6 pintxos, postre y bebida por 18 euros. Para acompañar estas gollerías poseen una buena selección de vinos de diferentes denominaciones, cavas y champanes servidos también por copas.

El trabajo en equipo es aquí más determinante aún ya que al no cerrar, exige de la compenetración del mismo en sus diferentes turnos. En el que podemos destacar, junto a los infatigables patrones, a Julia Torollo, Marina Agudo, Blanca Bueno, Lorena Barroso, Jon Solorzano, Iñaki Uriarte y Jon García... Desde luego, sin ellos, imposible.

BAR BERGARA c/ General Artetxe, 8 (Donostia)
TELÉFONO 943 27 50 26
CIERRE No cierra
PRECIO PINTXOS De 2,50 a 3 euros
MENÚ DEGUSTACIÓN DE PINTOS 18 euros (con bebida y postre)
TARJETAS Sí, salvo AMEX
ACCESO A MINUSVÁLIDOS Sí