

Jantour

Productores Restaurantes Cocineros Gastronomía Bodega Despensa Opinión Guía de restaurantes

Berzas con aceite y otros antiguos manjares navideños



Berza y aceite, ingredientes de un plato esencial en las navidades de antaño. / ANA VEGA

Historias de tripasais

El concepto del lujo culinario ha cambiado mucho desde los tiempos del refrito de ajos y la intxaursaltsa con bacalao

ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA
Domingo, 30 diciembre 2018, 18:04

🗨️ 0 📱 🐦 🌐 ... 📌

Hace poco estuve en Barcelona y allí, charla que te charla, surgió la cuestión de cuáles son las recetas navideñas típicas en distintas regiones. En la tierra de los canelones de Sant Esteve y la sopa de galets surgió una persona que, entre risas, comentó que en su casa era tradicional comer coliflor por Navidad. En ese momento, queridos lectores, se me iluminó a mí la bombilla y pregunté si alguien de su familia era de origen vasco. ¡Bingo! Su abuela era de Irun y habían pasado décadas zampando coliflor con refrito de ajos en Navidades sin

saber que ese plato, que ellos creían una simple preferencia personal, fue uno de los más frecuentes en los antiguos menús vascos de estas fechas.

Poca gente queda que presente por Navidad la humilde coliflor a la mesa, y menos aún que saque a su olvidadísima antecesora, la berza. Y sin embargo estas verduras de invierno fueron durante siglos el ingrediente estrella de las cuchipandas pascuales, servidas según los sencillos cánones del lujo de aquel entonces con aceite de oliva (olio azak) en vez de con el diario tocino.

Para que se hagan ustedes una idea de cuán preciado, especial y festivo era el aceite, tenemos como prueba los estudios etnográficos que en los años 70 hizo la sociedad de ciencias Aranzadi. Comandado por José Miguel de Barandiarán, el Anuario de Eusko-Folklore publicaba regularmente investigaciones hechas en distintos municipios de Euskadi acerca de ritos, tradiciones o alimentación, y en el estudio llevado a cabo en Amorebieta quedaba claro que, según sus vecinos, el aceite era a principios del siglo XX un verdadero artículo de lujo. En la mayoría de caseríos del pueblo se compraba una sola botella por Navidades que servía para aliñar recetas especiales o preparar caldo de vigilia con unas pocas gotas.

Ritos protectores

Por Nochebuena se comían entonces las berzas con aceite y ajos, bacalao en salsa «aunque no mucho» e intxaursaltsa, y al día siguiente 25 de diciembre más berzas, garbanzos, caracoles, gallina y arroz con leche. «También se bebía vino del que servía el vaso el presidente, bebía él y pasaba al siguiente y así se iba pasando de mano en mano». Café y licores se bebían únicamente en fiestas grandes como las patronales, bodas, funerales, Domingo de Pascua o Navidad.

Hace cien años e incluso menos aún se conservaban tradiciones como la del tronco de Navidad (Gabon subile o gabonmukurra), madero sobre el que se preparaba la cena de Nochebuena y del que se guardaba el carbón para proteger la casa el resto del año y la ceniza para curar animales enfermos o esparcir en los campos. También se guardaba el pan de Gabon, el primer pedazo cortado de la hogaza o borona en Nochebuena y que conservado durante todo el año, protegía contra la rabia. La misma virtud se atribuía a los ajos plantados el 24 de diciembre y recogidos el día de San Juan, que a veces llegaban incluso a formar parte del célebre condumio bercil de Navidad.

Igual que ahora, era costumbre que los hijos que vivían fuera del hogar visitaran a los padres en Navidad y estuvieran en casa hasta el día de San Esteban (26 de diciembre), llevando consigo como obsequio un bacalao o una cesta llena de productos (Gabon otzara) que ayudaba a completar el menú festivo. De ella salían a veces lujos urbanos como el mentado aceite, azúcar, canela para el arroz con leche o las tostadas y chocolate para desayunar el día de Navidad.

Menús específicos

La víspera era jornada de vigilia y abstinencia de carnes, de modo que se cenaba frugalmente un menú basado en hortalizas, frutos secos y pescado. En los pueblos cerca de la costa o donde hubiera comercio de pescado el besugo era el rey, mientras que en el interior triunfaban las truchas y el bacalao desalado. Como plato principal elaborado en salsa roja o verde e incluso como ingrediente de la intxaursaltsa, que en

aquellos tiempos pretéritos no era la untuosa y dulce crema de nueces que conocemos hoy sino un postre con toques salados hecho con nueces, miga de pan o harina, aceite, azúcar y brinzas de bacalao.

Una de las menciones más antiguas a esta receta la encontramos en un cuento del poeta y político bermeano Juan de Arzadun, 'La Nochebuena del expósito' (1897), donde se detalla un menú de Gabon compuesto por «ensalada cocida, abrigada por el aceite; luego bacalao frito espolvoreado con azúcar y un besugo asado. Después a los postres, el inchor saltza (pasta de nueces con filamentos de bacalao, azúcar y canela), arroz con leche, castañas asadas en el tambolín y manzanas matrallagorris».

En Álava este plato se solía llamar «nogada de nuez», y su receta aparece en el maravilloso libro 'Recetas de cocina de abuelas vascas' (José Castillo, 1983), explicada por una vecina de Okondo y elaborada con el agua de remojar el bacalao. También eran típicos la compota de Navidad, el flan de castañas, el caldo limpio y el pollo guisado. La de ave era la carne más apreciada, así que no es de extrañar que en 1921 el periodista y director de 'El Liberal de Bilbao' Teodosio Mendive se quejara de que Bilbao y otras ciudades fueran un inmenso gallinero.

Corría el 22 de diciembre y miles de vecinos tenían un pollo, gallo, capón o similar atado al fregadero, cacareando feliz e interrumpiendo el sueño de los vecinos sin saber que dos días más tarde sería desplumado y trinchado. Qué inocente era el pájaro ¡y qué inocentes eran nuestros gustos!



TEMAS Gastrohistorias, Navidad, Dietética Y Nutrición



La mejor selección de noticias en tu mail

Recibe las principales noticias, análisis e historias apuntándote a nuestras newsletters

Apúntate

Lo + leído

El Correo

Jantour

[Top 50](#)

- 1 No se crea todo sobre alimentación
- 2 Berzas con aceite y otros antiguos manjares navideños
- 3 Nueces para toda ocasión
- 4 Kitxen (Bilbao): banquete con vistas a la cocina
- 5 Digestión, gula y nutrición