

Gansa salvaje

Yanery Navarro Vigil

Extravagancia salvaje, escrito así, 'Wild Extravanganza', fue la mejor manera de designar una de las tantas intenciones que se disfrutaban, se articulan cuando se sabe cocinar pero no se tiene más que el recuerdo para hacerlo. Extravagantes eran los peces que migraban por aquellas regiones y, sin pretenderlo, llenaron latitudes de riqueza como hoy nuestras bocas repletas de ignorancia. Extravagantes eran los deseos de

conquistar amigos inexistentes más comensales improvisados dispuestos a divertir las horas de sábado haciendo comidas de estas distancias. Latitudes extravagantes donde habían ido a parar, como tanta gente, una muchacha que sabía cocinar y un muchacho que sabía escribir. Un día, un día de junio, uno de tantos veintiséis de junio, de uno de los tantos años pasados aquí, completó el cortejo de e-mails y respuestas que extendían una invitación para acoger a un sinnúmero de convocados la elaboración de un menú para recibirlos. El menu rezaba a la letra como sigue.

Menu: Our plates for today were carefully selected by our specialists; who, despite their best intentions and will, had to accommodate to the regional constraints of HRM. To our surprise—and possible ignorance—unless Halifax harbours any hidden corner with Spanish products, either from the sea or from the earth, these seem not to be very popular in this area; an uncanny issue indeed. We will like to receive your feedback in this regard; we are expecting to organize a workshop to discuss this topic. Next, a summary with a fusion of what we shall all savour.

The pinchos have been prepared with these ingredients: grilled red peppers, anchovies and anchovies with capers, serrano ham, mini-shrimps, crabmeat, calamari, manchego cheese (right from la Mancha!), goat cheese with wine, green olives, black olives, baby tomatoes, lettuce, peas, tortilla (eggs, potatoes, and onions), mushrooms, mayonnaise and secrets.

The soup contains: leeks, onion, carrot, tomato and garlic.

The fish in the oven a la Marmitako is a typical fish a la Basque and was, doubtless, the most difficult to get; and, even if debatable, these specimens don't seem to share the Cantabric with Atlantic Canada, which was our main goal, or guajiro dream, to select it; for what we intended to find was some vestige of a species that was plentiful in both seas. This fish contains: sea salt, lemon, olive oil, the fish head's broth, garlic, white wine, parsley, and chilli pepper all which rests on an abundant potato bed.

The veal a la Basque in iron casserole has: chives, garlic, salt, pepper, laurel leaves and butter, and it is the result of a light sauce or puree made primarily with everything just mentioned so far plus, mysteries and the juice of the meat; add as well carrot and celery. It is served with a little bit of white regional rice.

Today's wines were chosen as a result of an exhaustive search for which some necessary criteria were established; criteria that we all should know: 1) That the wines come from the northeast region of the Spanish territory, preferably from the Rioja Alavesa or anywhere nearby; 2) That the wines have marriage (grapes in oak barrels, married in the presence of a judge); 3) That all the wines we are drinking today are made from different grapes, so that we can taste several mixes; 4) That the wines are harmonized with the food; 5) That the wines grow in intensity, from the first, corresponding to the pinchos, to the last one, corresponding to the succulent dessert. After a scholarly visit that included all the liquor stores around the Armdale dukedom, and some time double-checking our knowledge with local vendors, as well as the availability in their storages and the information on their websites, the committee's verdict was: Given that there is not a single bottle of Txacoli wine, which is the most famous, traditional and special wine from the Basque production, we will start with a 2011 Castillo de Monseran, made with Garnacha grape, which comes specifically from Cariñena D.O. Aragon. Next, for the fish, we found a 2010 Herederos del Marques de Riscal, made with white Verdejo grape, from Rueda. Following that, the veal will be accompanied by a 2010 Gran Feudo, made with Tempranillo grape, from the Foral Community of Navarra. We shall leave to your consideration whether, to some degree, this latter could be Basque. By the same token, we appreciate your comments in this regard.

It goes without saying that this is all provisional and can be overridden by those discerning palates that cannot dispense with beers or any other alcoholic complement stored in your backpacks. The only forbidden drink is water! This will be distributed only as a complement; she or he must demonstrate to be drinking some other potion with bouquet in this ship in order to receive the universal solvent!

Enjoy! Gozatu! Ups! Following this explanation is a map from the Rioja Alavesa region. In the cover, you will find a replica ('with the authorization of the author') of the artwork of one of the most renowned Basque artists of the 20th C., Jorge Oteiza (October 21, 1903 – April 9, 2003), sculptor, designer, painter and writer.

Friendsss, here is the same message in Spanish, hoping you'll enjoy our language. Amigoss, ahora reciban el mismo mensaje en español, con la esperanza de que disfruten nuestra lengua.

Menú: Nuestros platos para hoy fueron cuidadosamente seleccionados por nuestros especialistas, quienes a pesar de su voluntad y mejores intenciones, tuvieron que acomodarse a las limitaciones regionales de HRM. Para nuestra sorpresa—y posiblemente nuestro desconocimiento—a menos que Halifax albergara alguna esquina escondida con productos españoles, ya sean del mar o de la tierra, éstos parecen no ser muy populares en la zona; de facto nos sorprende este inconveniente. Nos gustaría recibir su retroalimentación al respecto y estamos pensando organizar un taller para atender esta situación. A continuación una reseña con fusión de lo que habremos de saborear.

Los pinchos han sido preparados con los siguientes ingredientes: Pimientos rojos asados, anchoas y anchoas con alcaparras, jamón serrano, camarones botaneros, masa de cangrejo, chipirones, queso manchego (¡Directo de la Mancha!), queso de cabra al vino, aceitunas verdes, aceitunas negras, tomates miniaturas, lechugas, guisantes, tortilla (huevos, patatas y cebollas), champiñones, mayonesa y secretos.

La sopa contiene: Poro, cebolla, zanahoria, tomate y ajo.

El Pescado en el horno a la Marmitako es un típico pescado a la vasca y resultó, indudablemente, lo más difícil de conseguir. Aunque es debatible, los especímenes utilizados para la receta no parecen compartir el Cantábrico con el Atlántico Canadiense, lo cual era nuestra principal meta o sueño guajiro para seleccionar el pescado, pues lo que pretendíamos era encontrar algún vestigio de una especie que abundara en ambas aguas. Este pescado fue preparado con: Sal de mar, limón, aceite de olivo, caldo de la cabeza del pescado, ajo, vino blanco, perejil y guindilla todo lo cual descansa en una abundante cama de patatas.

La ternera a la vasca en cacerola de hierro lleva consigo: Cebollino, ajo, sal, pimienta, hojas de laurel, y mantequilla, y es resultado de una salsa o puré ligero con todo lo mencionado, misterios y el jugo de la carne, se le agrega también zanahoria y apio. Se sirve con un poquito de arroz blanco de la región.

Nuestros vinos para hoy fueron seleccionados fruto de una exhaustiva búsqueda para la cual se establecieron algunos criterios indispensables que todos debemos saber: 1) Que los vinos provengan de la regiones del noreste de España, preferiblemente de la región de la Rioja Alavesa o sus alrededores; 2) Que los vinos tengan maridaje (uvas en barriles de roble, esposadas en presencia de jueces); 3) Que todos los vinos que se tomen hoy sean de diferentes uvas, con lo cual podremos paladear diversos caldos; 4) Que los vinos sean armonizados con los alimentos; 5) Que los vinos crezcan en intensidad, del primero para degustar los pinchos al último para acompañar al succulento postre. Después de una pormenorizada visita profesional a todas la licorerías alrededor del ducado de Armdale, y de haber comprobado nuestros conocimientos con vendedores y proveedores locales, disponibilidad en las bodegas y la información de las páginas de Internet para mayor abundamiento, el veredicto del comité fue el siguiente: Siendo que no hay una simple botella de Txacoli, que es el más famoso, tradicional y especial vino de las producciones vascas, nosotros empezaremos con un Castillo de Monséran 2011, hecho con uva Garnacha, que viene directamente de Cariñena D.O. Aragón. Después, para el pescado hemos encontrado un Herederos del Marqués de Riscal 2010, hecho con uva Verdejo blanco de Rueda. Seguidamente la ternera se acompañará de un Gran Feudo 2010, hecho con uva Tempranillo en la Comunidad Foral de Navarra. Dejamos a su consideración si, en alguna medida, al menos este último puede ser vasco, asimismo esperamos sus opiniones al respecto.

De más está decir que todo esto es provisional y puede ser invalidado por aquellos sagaces paladares que no puedan dispensar de las cervezas u otros complementos alcohólicos almacenados en sus mochilas. ¡La única bebida prohibida es el agua! Ésta se suministra sólo como acompañante, ¡ellas y ellos deben demostrar haber estado bebiendo algún brebaje con buqué en este buque para recibir hoy el disolvente universal!

¡Que lo disfruten! ¡Gozatu! ¡Ups! Sigue a esta explicación, como pueden ver, un mapa de la región Rioja Alavesa. En la cubierta lo que observan es una reproducción ('con licencia del autor') de una pieza de uno de los más renombrados artistas vascos del siglo XX., Jorge Oteiza (Octubre 21, 1903 - Abril 9, 2003) escultor, diseñador, pintor y escritor.

Quince bocas y treinta manos aglutinaron la estancia. Y comieron y bebieron a gusto lo arriba señalado sin mucha precisión, aunque con atinada evolución y firmeza de los anfitriones en la cocina. Y fueron capaces de pasarla muy bien por horas y horas en un apartamento de soltero, habitación que acariciaba todas las tardeadas culinarias y no culinarias de los inquilinos. Pero antes de dar este ‘Menú’ de la mano de los hoy (y siempre) cocineros (y poetas, y amantes, al final es lo mismo) a las manos de los invitados, fue necesario agasajar a la audiencia con algo más, algo que virtualmente los trasladara hasta nosotros, una suerte de anticipo, un sagaz, positivo, listo y con buen sentido del humor mensaje electrónico a la usanza del siglo XXI. El mensaje digitalizado fue enviado veinticuatro horas antes de la ceremonia, con caritas felices y aditamentos de Yahoo relativos a la comida. A última hora, el mensaje ayudó mucho a contar cuántos en definitiva aparecerían más tarde o más temprano al día siguiente. Rastreando la clásica, exasperada y multitudinaria respuesta “¡No puedo esperar!” (en la que siempre se imagina uno al emisario con la boca abierta corriendo desahogado o desahogada a la cita) se sirvió un ultimátum para calcular la comida.

Aquel apelativo mensaje de organización fue enviado en inglés pero decía lo siguiente: ‘Okey Vascos Salvajes’

Éste es el último e-mail antes de que ustedes vengan. Nosotros quisiéramos invitarlos una vez más a ‘probar a través de un texto’ lo que ustedes degustarán ‘a través de los alimentos’. Esto está más cerca de la realidad que la presentación final en power point que mandamos hace dos semanas con la invitación, a la que muchos han respondido con feroz entusiasmo. Seguimos trabajando en nuestra página web. Sentimos insistir, pero por favor lean este mensaje de principio a fin.

De Primero, tendremos pinchos vascos. Éstos son una suerte de variedad de canapés o tapas, algunos calientes, otros al tiempo, hechos cada uno con un número significativo de ingredientes, que provienen específicamente del área que extiende sus brazos alrededor de los recursos que alimentan al Cantábrico, esto es, desde suelo Bretón hasta el reino Pamplona-Najera. Tengan su paladar abierto para mascar mezclas de exóticos sabores descansando en tan legendarias como pequeñas piececitas de pan. ¡Beberemos los entrecortados pinchos con un vino rústico aún irrevelable que hemos encontrado directamente de la región del Ebro, riojano!

De Segundo, habrá una crema/sopa que lleva por nombre Porrusalda y es de lo más tradicional del ducado Aquitania-Vasconia. Ésta será servida en pequeños platos hondos sólo para beberla y salivar un poquito.

Lo tercero es nuestro mayor asunto, sólo quiero decirles que será muy excitante y que no quiero revelarles todavía su nombre completo, tendrá el tercer manjar, no obstante, dos exquisiteces: una, un pescado al horno basado en una creativa, sofisticada y particular receta enraizada en la tradicional comida cacera vasca, y la otra una carne a la cacerola éuscara. ¡El tercer plato es una revolución!

De Cuarto, una versión libre de Pantxineta. Desmenuzando esta palabra, es una natilla a la vasca con nueces, que es el postre que yo sé hacer, fue siempre el postre favorito de mi tatarabuelo, quien era de un extraño pueblo en el borde entre Asturias y Cantabria. Ellos eran Astures y Austrigonios, que venían o conocían, no sé bien, de los Asturceltas, y parece que comían nueces.

De Quinto y final, el adagio, con café de las montañas del Turquino y hojas de las vegas de San Juan y Martínez, seguido por caminata sobre el brazo de mar de la comarca ☺ ¡Nos vemos pronto, esto quiere decir, mañana, sábado 26 de Junio a las 6:00 pm!

Gansa & Salvaje → 2606 Indoorpond Apt # → [Parking Ramp, Rampa del parqueo, Window Open, Ventana abierta, Call our names, Griten nuestros nombres]

CP. S1V1J1. Halifax.

Gs

PD. Hay por ahí algunos ‘vascos’ en el montón de invitados que todavía a lo mejor quieren cortar el pan con nosotros mañana por la tarde. Otros ‘vascos’ se resisten a aceptar la idea de que no tienen que traer nada de comer, y que de hacerlo arruinarían todo, gracias una vez más por su comprensión. Aunque no necesitan confirmar, siempre es gracioso recibir sus correos y yo realmente los disfruto mucho. Para este momento apreciaría considerablemente si me pueden cancelar en caso de que ustedes no vayan a venir, no necesito nada más que un claro “No” de su parte, hermosa gente. Espero verlos pronto. Que descansen. Hasta mañana.

El edificio, viejo e improvisado para imprevistos, tuvo a bien activar la alarma contra incendios del corredor más próximo al apartamento unos minutos antes de la hora de llegada de la comitiva. Todos los vecinos tuvieron que salir a los parqueos y jardincitos, algunos de los cuales olían claramente a Bacalao. La muchacha se negaba a perder sus ruedas de pescado, así que mandó al muchacho narrador primero a atender el incidente y siguió friendo desesperadamente. No fue hasta que tuvo todo a salvo que bajó las escaleras para encontrarlo rodeado de vecinos y los primeros comensales que iban llegando orondos, estos últimos sin entender nada atinaban a activar teléfonos y cuentas de correos para dar adelanto de la avería que la muchacha trataba de simplificar. La vecina contigua al pequeño departamento le gritaba (en inglés claro) a la muchacha anonadada, “No me explico cómo puede haber gente así, mira que estar friendo pescadooo ... yo escuchaba clarísimo desde mi sala el chi chi chi.... Chi Chi Chi... chi Chi del aceite caliente” “Era yo”, replicaba la muchacha, “De veras no me explico”, “Era yo la que estaba friendo el pescado”, “Deberían de echarlos, deberían de correr del edificio a gente así”, “Era yo”, insistía la muchacha. La muchacha dejó hablando sola a la vecina, y salió corriendo y habló a todos los vecinos (en inglés no muy claro), “Perdón, era yo quien estaba friendo pescado”.

Muchos se fueron, se fueron caminado lentamente, como si no debiesen entender la disculpa; otros, dos jóvenes en particular le dijeron, “no te preocupes, pero no te echas la culpa, aquí nunca te puedes echar la culpa”. La muchacha los invitó a la comelata o comilona, pero no aceptaron. Los bomberos se fueron. Finalmente cada invitado que llegó pasó y recibió un menú, una suerte de pergamino con lacito de yute impreso a colores con los detalles descritos. Pocos lo abrieron, pocos se lo llevaron consigo; claro, éste no tenía ningún valor.

Los ‘amigos y/o comensales’, repletos, también se fueron después de casi seis horas. Ulterior a atravesar el umbral de la pesada puerta, ponerse los zapatos amontonados en la entrada según la tradición, y dar besos, abrazos, palmaditas en la espalda y cumplidos por varios segundos consecutivos, así como unos mínimos roces de piel a ambos anfitriones, “todo bien, todo bien, todo riquísimo”, la extravagante velada terminó. Los muchachos quedaron solos, recogieron y guardaron para siempre los restos de todo, como tantos fetiches. También guardaron las cervezas y algunas botellas de aceptados vinos locales que recibieron y que, siguiendo la políticamente correcta tradición, nadie abrió dado que había cuatro botellas de cada uno de los vinos

seleccionados. Nadie reparo nunca en lo del vino para el postre, ni en otras miserables referencias, pifias figuradas e imprecisiones históricas, así que lo escrito quedó como una paja de papel en aquel menú.

No quedó una gota de nada. Hasta hoy no han podido repetir otra comida con hurraños peces confundidos del Cantábrico, pero sí muchas otras con efluvios de aquí y de allá, de los recuerdos y del presente cargado de sabor y lengua.

