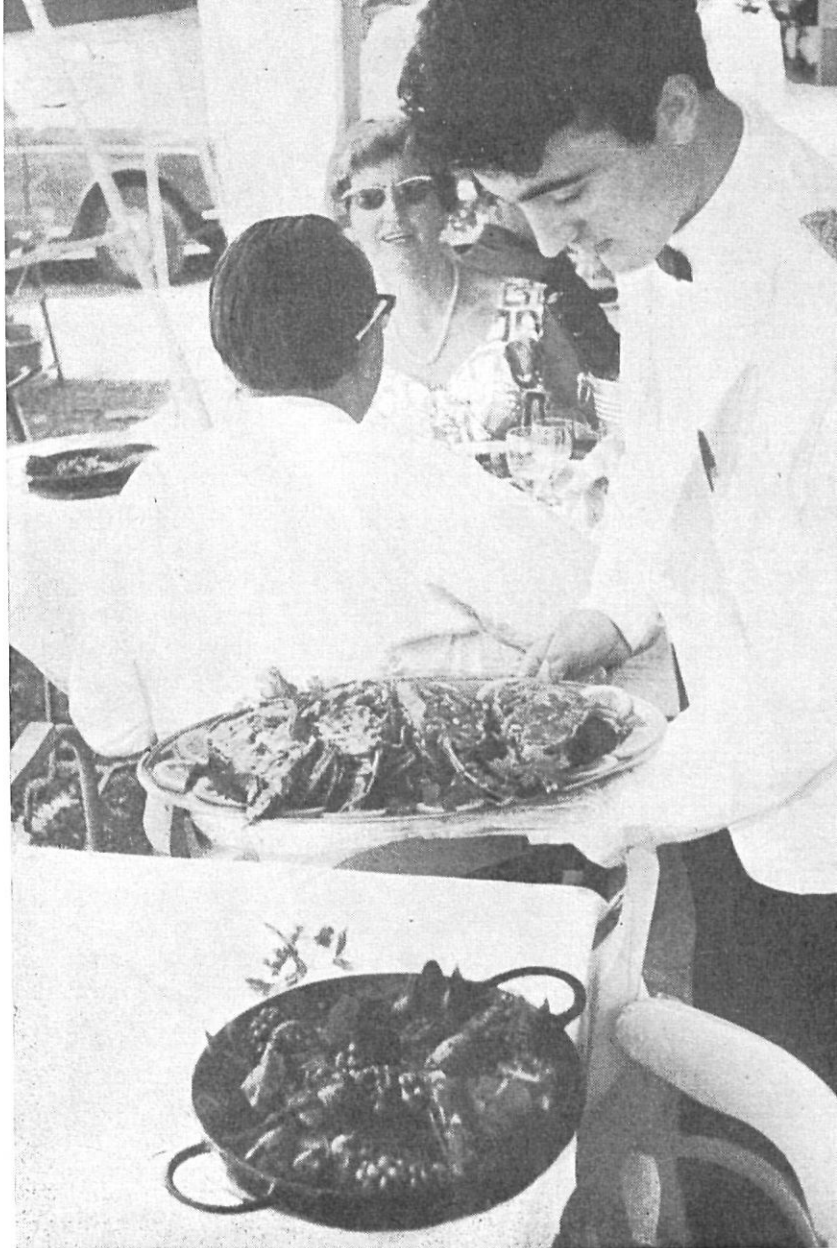


La Gastronomía en la Costa Brava

Un importante
atractivo

Por GIL BONANCÍA



La gastronomía señala también una forma de ser, de reaccionar de un país. Es, pues, parte de su historia, pues los grandes hechos guardan relación con los pequeños detalles que les impulsaron.

La Costa Brava tiene una gastronomía peculiar. Naturalmente adaptada a las materias comestibles que han dado también justa fama a este litoral gerundense. Los primitivos, buscaron en la caza y la pesca, su medio de subsistencia, pero llegada la civilización griega, del condimentar supieron hacer arte, un arte que nos ha sido legado, para que llegue al paladar el fuerte sabor de la caza, o el incomparable gusto de este pescado del Mediterráneo, de tanta fama mundial. Y, quizás, para complementar estos factores decisivos, la naturaleza hizo que los viñedos de Llansá, Lloret de Mar y de todo el Ampurdán, fueran dignos de esta mesa de reyes, que estuvo al alcance de todos los nativos, que aprendieron a preparar los platos marineros, al mismo tiempo que andar en una barca meciéndose sobre el agua.

El pescado fue y continúa siendo, el plato favorito en la Costa Brava. El turista, que no diremos sea el que impone su ley, pero si el peregrino que llega con las ansias de conocer también este aspecto tan importante de la cotidiana vida, se siente "gourmet", y quiere probar los más típicos platos.

Quizás en la Costa Brava, como en ninguna otra parte, le sea posible seguir el proceso de este pescado que, con el condimento ya preparado, le es presentado a la mesa.

El sabe que los pescadores madrugan para hacerse a la mar. Y deja que vayan a esta diaria aventura de la pesca. Luego, como para rendirles tributo de admiración, hacia el atardecer acudirá, cámara fotográfica al hombro, a presenciar uno de los espectáculos más atractivos: la subasta del pescado.

Entran las grandes embarcaciones con el rugir fuerte de sus motores cual si en ellos anidara la vida y sintieran la satisfacción de su llegada. Poco después, aquello da la sensación de una gran algarabía, magníficamente ordenada. Los pescadores, compiten en rapidez y esmero para el arreglo del pescado en las cestas. Sus manos son duras pero hábiles en este menester. Los chiquillos saltan con pasmosa facilidad uno a otro bote, para ayudar luego a la descarga y puesta en círculos separados, de las cestas de cada una de las barcas.

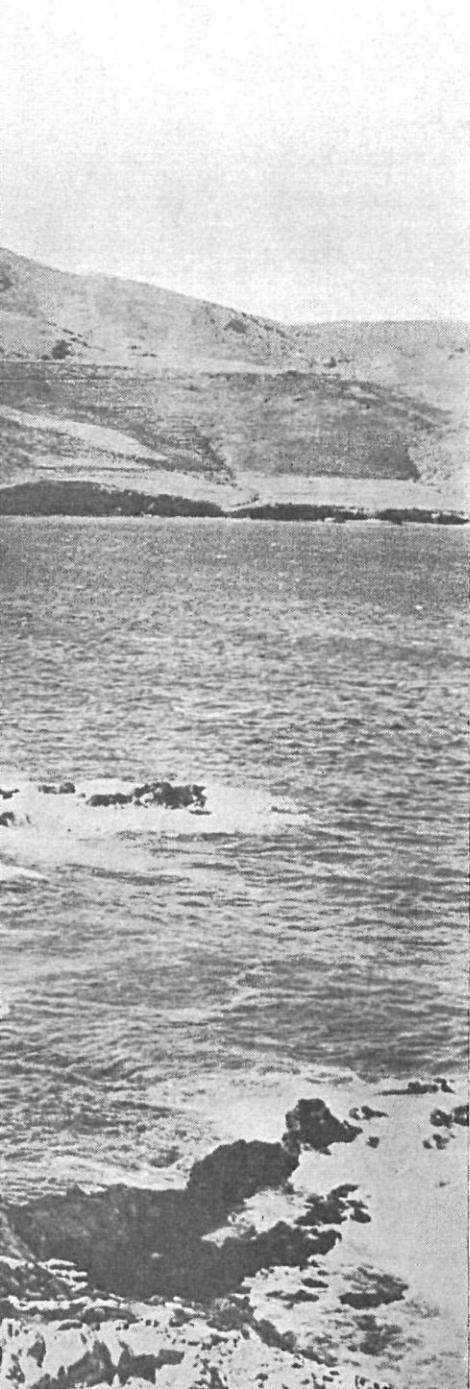
Junto al círculo de cestas, se sitúan agachados los pescadores, Rostros duros, pero cuya mirada y satisfacción niegan rudeza. Desmelenados. Mas que morenos, tostados. Armonía en sus movimientos, adquirida sin duda por las flexibles contorsiones que continuamente y sin darse cuenta, ejecutan durante su jornada de pesca. Contemplan el pescado con una satisfacción que se acerca al orgullo. Agachados, en actitud expectante cual la del atleta que espera la señal de salida.

Tras ellos se sitúan los mayoristas. Son quienes están autorizados a adquirir pescado en las subastas. Fríos y calculadores. Contraste total con los pescadores. Miran de antemano lo que puede interesarles para luego estar atentos en el momento preciso.

Unos viejos marinos, pipa colgando en la boca y andar lento, miran la escena sin duda recordando aquellos tiempos en que también ellos se hacían a la mar. Comentan aventuras de pesca, sólo comparables con las de los cazadores. No obstante, ellos pueden exagerar, pero no mentir, por cuanto tormentas y aventuras, todo marino ha vivido.

Los turistas se paran con curiosidad. Enfocan sus cámaras y captan escenas de esta vida marinera.

Cual impelidos por un resorte secreto, súbitamente se hace el silencio, mientras dejan paso entre dos filas al subastador. Ya ante el círculo de cestas, se para. Concede una corta espera que se sitúen todos, mientras él, bloque y lápiz en mano, escudriña el pescado. Su rostro es sereno. Muchos ojos pendientes de él. Y él sin mirar a nadie, con voz estentórea anuncia la primera subasta. El ambiente parece impregnarse de cierta tensión. Subasta de más a menos. Los mercaderes, saben mejor el número o cantidad que cita, más por el movimiento de sus labios o por seguirle mentalmente, que por escucharle, ya que ellos musita cual si fuera una oración. Se nos antoja el sacerdote de un rito mitológico o pagano.





Una voz corta el silencio. Y el pescado queda concedido, anotándose seguidamente el nombre del comprador. Para el curioso, la escena, es cual si se hallara ante una gran mesa de juego con la ruleta oscilante. Y se viera obligado a seguir el juego sin poder apostar, pero sintiendo sin duda enormes deseos de hacerlo.

Una vez pesado, el pescado pasa a poder del mayorista que lo distribuye según sus necesidades. Pero gran parte del mismo, se vende en el mismo Pósito de Pescadores. Por ello, un turista, un veraneante, puede, tras presenciar la llegada de las barcas y la subasta, adquirir el pescado que desee. Como lo adquieren los Restaurantes que, en ocasiones, pocas horas después de ser sacado del agua, lo condimentan ya, aprovechando así uno de los grandes secretos para que el pescado sea sabroso. Que sea fresco.

El pescado de la Costa Brava, debe su fama a la calidad del mismo, por la fuerte salinidad de las aguas. Para su condimentación hay unas normas básicas. El pescado hay que cocerlo rápido, a gran fuego y con olla, si se trata del "Suquet de Peix", el más popular de los platos marineros. Los sibarditas indican que el fuego debe hacerse precisamente con leña de pino, condimentado con aceite del Ampurdán, ajos de Bañolas en picada acompasada, y rociado, —una vez comido—, con vino de Llansá. El "Suquet de Peix" se condimenta con una salsa especial que tiene como base el sofrito y picada de azafrán, ajo, perejil y almendras tostadas.

La "Zarzuela" admite desde los crustáceos —langostas, langostinos, gambas, etc. hasta los calamares cortados en rodajas, el mero, rape, dento y mariscos, todo con una salsa espesa.

En las “Frituras” suele emplearse especialmente el pescado atrapado en las “nansas”. A la “Planxa” se hacen no solo las sabrosas gambas, sino gran diversidad de pescado, especialmente el rape.

Las “Sopas de Pescado” gozan asimismo de gran popularidad. El rape es el más apreciado para este plato.

El “Arroz a la marinera”, se prepara en cazuela de tierra, con sofrito. Se utiliza para su aderezamiento, única y exclusivamente pescado. La langosta, gibia, congrio, gambas y mariscos, suelen ser su base. Se moja con un buen caldo de pescado.

El “Peix al forn”, muy apreciado, con peces de regular tamaño y buena calidad, como el mero, dento, lubina, etc., siempre con una salsita ligera en la que está condensado todo su sabor.

La langosta permite variedad de condimentos para resaltar su exquisito sabor. A la “brassa”, mantiene su fuerte salubridad y es típica su preparación en la Costa Brava. También hervida y servida con “allioli” u otra salsa. El “llobregant” es otro crustáceo que puede condimentarse como la langosta. Ambos admiten los caracoles de tierra o bien las aves.

Todo el pescado que se extrae de la Costa Brava, por su calidad, puede ser preparado en múltiples formas, aparte las citadas.

En la Costa Brava, hay también zonas con anguilas. Preparadas con salsa de tomate, constituyen al igual que las ancas de rana, un excelente y apreciado manjar.

Otro plato típico es el conocido por “Mar y Terra” en cuya preparación suelen entrar los crustáceos marinos y las aves de corral, como los pollos, o las de caza, como las perdices.

Completamente adecuado de la comida marinera o típica, es el vino, que se bebe en porrón, cuyo largo pitorro prolongación de la botella irregular, permite beber en forma pausada y saborear mejor su contenido, sea procedente de los viñedos de Llansá, de Perelada o de otro punto.

En los pequeños valles que hay junto la Costa Brava, crecen árboles frutales que es la base de los postres. Hay también la repostería, especialmente pastas secas.

Una de las bebidas más típicas es el “Cremat”, preparado en un recipiente al que se pone ron, canela y un trozo de limón. A un terrón de azúcar previamente mojado en ron, se le prende fuego, y con él se comunica el fuego al líquido del recipiente. Despacio, para evitar se apague, va tirándose café, mientras con cuidado se remueve la mezcla con una larga cuchara. Cuando la llama, que ha absorbido ya el alcohol va extinguiéndose, se apaga y se sirve en tazas de café.

También son populares los “carajillos” que sirven en bares y cafés. Se trata de una taza de café al que se añade en bastante cantidad, coñac, anís o ron, según el gusto del consumidor. Al igual que el “Cremat” es una bebida fuerte. La “Barreixa”, es una mezcla dulzona de vino moscatel con anís.

Estos aspectos culinarios, son unos atractivos más que añadir a los muchos que proporciona la Costa Brava, a cuantos la visitan. Bien puede decirse que la gastronomía en la Costa Brava está a la altura del paisaje. Y creemos que ya no se puede superar el elogio.

