

La Gastronomía en la Costa Brava

Por ARNAU DE ROCACORBA

Visitando algunas de las más notables bibliotecas nos hemos convencido que tan sólo con libros gastronómicos se podría estudiar la historia universal y la historia de la cultura.

Nuestra bellísima e incomparable Costa Brava con su acusada personalidad y su inconfundible sello racial, no podía ser una excepción a este exponente de cultura y de personalidad que da a un país una gastronomía propia. Naturalmente que al hablar del arte del buen comer en nuestra Costa Brava es necesario distinguir entre los platos propios del país y las apetencias gastronómicas de sus habitantes, ya que de todos es sabido que los simpáticos pescadores de nuestra costa celebran sus éxitos y sus fiestas consumiendo más bien unos buenos pollos asados y unas excelentes butifarras que no aderezando rebuscados platos de pescado. A pesar de esto, ha pervivido entre ellos una noble tradición gracias a la cual han llegado a nosotros antiguas fórmulas que dan un marchamo de señorío al perfumado sabor de unos platos suculentos.

Después de minuciosos cotejos y pacientes comparaciones, hemos llegado a la conclusión que los que tenemos la suerte de vivir en esta provincia de Gerona comemos el mejor pescado del mundo. La Costa Brava, privilegiada por su posición, por su belleza, por su paisaje, lo es también por la calidad de los pastos de su mar del cual se nutren los múltiples peces que en ella pululan. Y la calidad de estos pastos da a los productos de nuestro mar este inconfundible sabor, este aroma delicioso que no hemos podido hallar en ninguna otra parte.

La gastronomía de la Costa Brava, aunque no muy variada —como todas las cocinas costeras— tiene un innegable sello de clasicismo. Fruto, seguramente, de los contactos con los colonizadores griegos que llegaron a nuestras costas con su cultura y sus platos (continente y contenido) ya que no hay que olvidar que la comida como hecho social es una clara patente de las culturas. De ahí estos platos que, si bien no tienen la fantasía de los de tierra adentro, poseen el innegable sabor, la rotundidad y la justeza de una obra perfectamente acabada.

Recuerdo haber leído, hace muchos años, en un artículo del admirado José Pla, que en Cadaqués se confeccionaba un plato de «rovellons» con cebolla que, según él, es un plato de neta ascendencia helénica. No hay para menos: basta recordar la personalidad de estos dos sabores para deducir que los que supieron hermanarlos en uno solo tenían que ser gente muy importante, como eran los griegos de aquellos tiempos.

En nuestra costa se confecciona el arroz de pescado de un sabor delicioso, y nótese que digo «arroz de pescado» y no «paella» como corrientemente se le denomina con lamentable desorientación confundiéndole con otro plato que no es de nuestra costa; este delicioso arroz que se confecciona con congrio, mero, gibia, gambas, langosta, etc., y un sofrito de cebolla y tomate (cosa que le diferencia de la paella, donde no hay sofrito), es una verdadera sinfonía de aromas y sabores.

Poco ha evolucionado la cocina marinera desde los tiempos de la antigüedad; el poeta griego Arquestrato aconsejaba preparar grandes pescados blancos en una cocción que en nada se distingue de las recetas hoy en uso: el actual «court bouillon» es una pervivencia de estas fórmulas.

No olvidemos tampoco el inefable «suquet», plato estructurado según las más rígidas y de-



liciosas fórmulas olfativas y gustativas, y que el delicioso aroma que distingue al pescado de nuestras costas le confiere su excelsa calidad. Es por ello que en repetidas ocasiones hemos censurado el exceso de condimentos con que algunos inconscientes cargan estos platos: cuando el sujeto principal tiene olor y sabor propios es una absurdidad disfrazarlos con otros sabores y olores extraños que desfiguran su personalidad y no hacen más que provocar la indigestión.

Citemos también la famosa «marinesca», que puede confeccionarse con gran variedad de pescados y que por la simplicidad de su estructura requiere la calidad del pescado de nuestras costas para aderezarlo de una manera potable y succulenta.

Y como plato máximo, de excelsa calidad y de sublimes aromas y sabores, tenemos que inclinarnos reverentes ante el renombrado «llagosta i pollastre», plato que podría haberse presentado en el célebre banquete de Trimalción. Sobre la confección de este plato hay diversas versiones: unos lo confeccionan de una manera simple; otros añaden caracoles; hay quien lo compone con una salsa de chocolate, pero de todas formas el delicado sabor de sus básicos componentes hacen de él un plato de suprema

dignidad; pero si tenemos la suerte de guisarlo con langostas pescadas en Cap de Creus o en la «Cova de l'Infern», este plato llega a la sublimidad.

Y como complemento de estos y muchos otros platos que se confeccionan en nuestra costa, tenemos un selecto surtido de vinos, producto de los viñedos que crecen cara al mar. Delicados caldos, ligeros muchos de ellos, perfumados y frescos al paladar, que tales son las cualidades que requieren los vinos de mesa y más para acompañar la sutilidad de los platos de pescado.

Algunos de los vinos de nuestro Ampurdán pueden parangonarse con una gran dignidad con muchos Burdeos y muchos caldos de la Rioja. Lástima que su elaboración a veces primitiva y otras veces un tanto descuidada, no mantenga siempre la misma calidad y el mismo aroma y tengan que fiarse estos atributos a los agentes atmosféricos y a los imponderables. Afortunadamente ahora va entrando por vías más metódicas y científicas la vinificación en nuestras comarcas manteniendo constante este delicioso «bouquet» digno y necesario complemento, perfume indispensable para acompañar estos delicados platos que nos brinda nuestra Costa Brava como una gracia más de las innumerables que posee.

