



COMIENDO (TAMBIÉN) SE ENTIENDE LA GENTE

Lujan Ruiz Goñi

La gastronomía ha sido un apartado poco tratado en nuestra revista, y se ha convertido en la excusa perfecta para charlar con Arantxa Urretabizkaia Landaberea.

En esta entrevista comenta sus comienzos; desde los pucheros de la cocina de su ama, hasta su currir profesional que le ha llevado a codearse con los grandes de la culinaria vasca y del Estado, pasando por las entrañables jornadas en las que Arantxa sorprendía a su cuadrilla con platos de elaboración propia, que generosamente eran catados, entre otras personas, por la autora de esta entrevista.

—¿Cuáles son los ingredientes de un buen cocinero?

Primero afición, porque es un trabajo muy duro, después tener buen gusto a la hora de probar sabores, preparar platos, saber combinar..., y en tercer lugar dedicación al trabajo, puesto que un cocinero tiene que estar constantemente pensando en nuevos platos o en mejorar los que tiene.

—¿Desde cuándo te viene a ti la afición a la cocina?

Creo que desde que me dejaron salsear en la cocina. Con 14 años hice mi primera masa de croquetas..., ¡qué desastre!, parecía un mortero, con decir que se la comió el perro, te puedes hacer a la idea, parecían pelotas de goma. Y es que recuerdo perfectamente que mi madre hacía la masa de croquetas a ojo, yo quise imitarla y lo dicho, el único que no protestó, el perro.



Arantxa Urretabizkaia en el comedor del restaurante Zuberoa.

–Intentando mejorar tus artes culinarias decides dedicarte a la cocina y te matriculas en la Escuela de Hostelería de San Sebastián.

Sí, era la segunda promoción de la Escuela con un total de 30 alumnos, de los cuales sólo 6 éramos mujeres; fue una etapa de la que tengo gratos recuerdos, sobre todo de las clases prácticas, tanto de cocina como de repostería, que impartían Rufino Zubigaray y Alfonso Ruiz, quienes nos enseñaron los principios básicos de esta profesión.

–Has comentado que en la Escuela erais minoría las mujeres; lo mismo ocurre al frente de los grandes restaurantes. ¿Por qué crees tú que la mujer se ha incorporado tarde a la cocina de elite?

Antiguamente en las cocinas había muchas mujeres, sobre todo en Euskadi donde se daba el matriarcado. Lo que creo que ha ocurrido es que la mujer no se ha dedicado de forma profesional a la cocina porque ha preferido dar prioridad a su familia, al cuidado de su casa, relegando a un segundo plano la gastronomía como profesión. No hay que olvidar que la cocina requiere una dedicación plena, y creo que ese es el motivo de que las mujeres sean minoría en la cocina de elite, aunque afortunadamente cada día es mayor el número de ellas que se dedican a esta profesión.

–Volviendo a tus comienzos en la Escuela de cocina, ¿recuerdas tus primeras prácticas?

¡Cómo no!, las primeras prácticas las hicimos en un campamento de verano, fue una experiencia muy agradable pero muy dura, ya que consistía en cocinar para un montón de niños. Había que elaborar menús equilibrados y diferentes todos los días, en definitiva, preparar con cosas sencillas platos agradables, ¡ah!, y aprender a racionar.

Posteriormente hice prácticas de cocina en un hotel, donde aprendí la dinámica de los banquetes, hasta que me llegó la oportunidad de ejercer como cocinera en un restaurante: me fui a Sant Feliu de Guíxols, al restaurante Eldorado Petit, donde estuve un año ya que Luis Cruañas me ofreció trabajar en su restaurante de Barcelona.

–¿Qué diferencias encuentras entre la cocina vasca y catalana, y qué aportan cada una de ellas?

Yo diría que son sabores distintos. Nos podemos encontrar con platos muy clásicos de cocina catalana, como los "marineros", las mezclas de carne con pescado llamadas "marimontaña" y que son guisos de pollo con langosta, platos de fideos, de arroz..., que en la cocina vasca hasta ahora no se elaboraban, y que afortunadamente hoy día se conocen y cocinan. Lo mismo ocurre

con las especias: los catalanes las usan mucho en la elaboración de platos, en la cocina vasca no se utilizan tanto. Lo que ocurre es que la cocina moderna que se está haciendo, es más igual en todo; cada cocinero tiene su forma de hacer, su gusto, pero pienso que lo correcto es hablar de cocina de autor, en lugar de hablar de una cocina regional.

—¿Ser mujer te ha supuesto algún obstáculo a la hora de dedicarte a la cocina?

No en absoluto. He trabajado las horas que ha trabajado un hombre, he cobrado igual, me han tratado bien en todos los sitios donde he estado, y tampoco han hecho distinciones conmigo.

—Tú que has tenido la oportunidad de trabajar con Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, ¿qué diferencias encuentras entre uno y otro?

Son completamente distintos, desde la manera de trabajar, hasta la elaboración de los platos.

—De las distintas parcelas de trabajo en la cocina, desde el cuarto frío hasta los postres, ¿dónde te has encontrado más a gusto?

Tengo la impresión de que la gente me ha catalogado más por mi última etapa de trabajo dedicada a la repostería, pero a decir verdad no puedo anteponer la cocina a la repostería ó viceversa. Además pienso que es muy importante tocar distintas partes de la cocina, desde el cuarto frío a los postres, pasando por verduras y carnes o pescados.

—Llega un momento en el que cambias los fogones, la cocina, por el servicio de comedor. ¿No has vuelto a salsear en la cocina del Restaurante Zuberoa, que es donde ahora te ubicamos?

He salseado en la cocina de Zuberoa a nivel personal, a nivel de familia. Creo que la cocina de Zuberoa tiene las espaldas muy cubiertas como para que nadie empiece a salsear. Sí es cierto que siempre te tira el hacer cosas nuevas, pero en un plan personal. Además en Zuberoa cada uno tenemos nuestro puesto y cada uno se ocupa de lo suyo. Claro que cuando Hilario hace un plato nuevo, se prueba y se comenta, pero el artífice del plato evidentemente es él.

¿No te gustaría tener más protagonismo en la elaboración del plato, en lugar de encargarte de llevar el comedor?

Teniendo en cuenta que la cocina, la elaboración de platos, el contraste de sabores..., siempre me ha gustado, sí me da un poco de pena no dedicarme a ello, pero también es verdad que no estoy a disgusto haciendo lo que hago, el comedor también requiere dedicación y saber estar. Además bastante trabajo tenemos con el comedor como para pensar en otras cosas.

—El servicio de comedor y la cocina de un restaurante se deben complementar, sin embargo la mayoría de las veces damos más importancia a la cocina, ¿no?

Sí. La mayoría de las veces la gente cuando va a comer dice: ¡qué bien he comido!. Hay personas que te comentan que se les ha atendido muy bien, que el sitio es muy agradable, y la verdad es que cuando el cliente valora ese servicio de comedor, se agradece porque no sólo se ha fijado en la comida, y eso te hace ilusión, pero mayoritariamente el cliente se fija más en los platos que ha degustado.

—¿Qué criterios tiene que tener un maître o un responsable de comedor a la hora de recomendar a los clientes un plato determinado?

Yo pienso que el camarero a la hora de recomendar tiene que ver cómo es el cliente. A quienes se acercan por primera vez les ofreces los platos más característicos de la casa, a los clientes que han leído las guías gastronómicas y vienen con una pequeña idea...; es un poco cuestión de psicología. Evidentemente lo primero que tienes que hacer es darte al cliente, ofrecerle confianza, establecer un diálogo y que capte esa predisposición a ayudarlo a la hora de elegir un plato, un menú. De todas formas la gente cada vez se deja guiar más por los profesionales.

—A nivel profesional, ¿se considera de igual a igual el trabajo del maître y del cocinero?

Entiendo que sí. El cocinero es el que crea, pero el maître es el que "vende" el plato, el que asesora con el vino; su trabajo es muy importante ya que redondea el trabajo del cocinero. El cliente se tiene que quedar a gusto por todo, tanto por lo que ha degustado como por el trato que ha recibido. Se tiene que dar una armonía.

—¿Comemos por los ojos?

En principio sí, porque lo primero que hace el cliente es leer la carta, y después en cuanto ve el plato, su aspecto.

—¿Está en decadencia la nueva cocina?

Como ya he comentado antes, más que de nueva cocina habría que hablar de cocina de autor. En su día hubo un movimiento que hizo cosas nuevas y que podemos decir que está incorporado a la gastronomía actual, por eso creo que es más correcto hablar de la cocina de autor, de la de cada uno, no de un movimiento, y como ejemplo tenemos en Euskadi cantidad de cocineros y todos distintos en su forma de cocinar.

—Esa cocina de autor no sólo la tenemos que identificar con la élite de la gastronomía de los últimos años, ¿no?

No por supuesto, hoy día hay gran cantidad de cocineros jóvenes que están empezando, y que trabajan con productos más asequibles y hacen platos maravillosos. Y eso es lo importante, el saber utilizar un producto que es asequible y ponerlo rico. Pienso que hay una remesa de cocineros jóvenes que están pisando muy fuerte.

—En cuanto a los vinos y las bodegas de los restaurantes, ¿en qué nivel situamos a éstos, y, por otro lado, el cliente tiene cultura del vino?

Creo que en Gipuzkoa tenemos restaurantes con muy buenas bodegas. En cuanto a la gente considero que cada vez se conoce mejor y se toma más vino, y además vinos de distintas regiones de España. Hasta ahora sólo se tomaban vinos de Rioja, pero afortunadamente los tintos de Navarra, los blancos, Ribera del Duero, los de Somontano..., cada vez se consumen más, el cliente se está acostumbrando a mirar la carta de vinos.

—Las especias son importantes en la cocina, pero en Euskadi se ha prescindido de ellas...

Sí, pero ahora se utilizan más. Lo que ocurre con la especia es que no se puede abusar, ya que corres el riesgo de quitar el sabor al plato, hay que saber utilizar la especia en su medida adecuada.

—No podemos finalizar esta charla sin que nos hables de algún plato de creación propia, por ejemplo algún postre.

Crear, lo que se dice crear... En repostería podríamos hablar de variedades de tartas, de los helados de queso, del helado de arroz con leche..., pero como al final me vas a pedir la receta de alguno de ellos pongamos manos a la obra.

—Quienes hemos sido conejillos de Indias en tus comienzos en la cocina, hemos tenido la suerte de degustar tus tartas, pero el helado de arroz con leche es más reciente, así que si no te parece mal voy a tomar nota de la receta.

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche.
- 100 gramos de azúcar.
- 70 gramos de arroz.
- 4 yemas de huevo.
- 1 palito de canela.
- Cáscara de un limón.

FORMA DE HACER:

Cocer la leche con el arroz, el azúcar, el palito de canela y la cáscara de limón, hasta que el arroz esté muy cocido.

A continuación colar la leche y exprimir bien el arroz (tener cuidado de que no caiga a la leche un solo grano de arroz). Añadir a la leche las cuatro yemas de huevo, batir muy bien, y verter todo en una heladera hasta que coja cuerpo.

Se puede acompañar con unos higos secos troceados, que previamente se habrán macerado durante 24 horas en Armagnac, mezclados con un poco de nata líquida.