



(78) entre fogones

EDUARDO

GÓMEZ

gastrónomo

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS:
José Luis Pérez Pastor

En esta ocasión, la sección “entre fogones” no acoge a un cocinero, sino a alguien que sabe de la mesa desde otro punto de vista, el del crítico y cronista gastronómico. Eduardo Gómez González, bien conocido en nuestra región por sus artículos en el *Diario La Rioja*, y en otros medios como *La Prensa del Rioja*. A punto de cumplir 75 años, este logroñés nacido en la calle de la Merced, donde estuvo el famoso restaurante, entrelaza sus apuntes culinarios con su afición a los toros y a la pelota mientras observa atento los cambios y mutaciones que la ciudad va experimentando según transcurren los días.



Lleva muchos años haciendo críticas gastronómicas para los medios de nuestra región. Además, escribió para la editorial Everest el libro *Cocina Riojana*, cuya segunda reimpresión data de 1995. Podría decirse que usted es una de las personas que más saben de nuestros platos.

No, hombre, no tanto. Yo soy un comentarista de platos de cocina, pero habrá gente mucho más versada que yo. En Logroño y en La Rioja hay grandes cocineros. Yo me considero sólo un comentarista.

Para cuando ese libro salió usted ya llevaba años escribiendo sobre el tema. ¿Puede comentarnos los inicios de esa actividad?

Antes ya había hecho otro libro sobre la cocina riojana que fue un encargo de la Caja de La Rioja, que se componía de 55 recetas y 55 referencias

de bodegas y otras tantas de localidades. Fue curioso cómo empecé con esto de la cocina. Yo había empezado a ser conocido como miembro de la Sociedad Gastronómica “La Becada”. Todos los jueves hacíamos una reunión de amigos y solía hacer yo la cena y entonces, el director del periódico *La Rioja* –Paco Martín Losa–, conociendo mis aficiones a la cocina, me hizo el encargo que le había llegado de una casa de publicidad que quiso hacer una serie de páginas de gastronomía. Entonces se hicieron doce recetas con comentario de los productos de cada receta. Al ver aquello sopesé mis posibilidades de escribir sobre cocina. Luego, en otra ocasión, Ángel Camero, empresario de hostelería, le propuso al periódico escribir la receta de un cóctel a la semana. Paco opinaba que se quedaba un poco escaso de espacio, así que dijo de completar dicha

columna con cosas de cocina. Eso era el año ochenta y uno. Así se inició la sección de gastronomía y desde entonces ha seguido, aunque se dejase de hacer la sección de cócteles.

Logroño ha cambiado, las demás ciudades y pueblos de nuestra Comunidad, también. ¿Ha cambiado en algo nuestra forma de comer? ¿Cómo era la comida de los riojanos hace años?

La comida riojana no ha cambiado nada. Lo que sí ha cambiado es que la gente ha incorporado nuevos productos como consecuencia de que la publicidad, especialmente la televisión, está enseñando a utilizar productos que no se conocían. Además el nivel de vida está posibilitando que la gente pueda incorporar productos a sus dietas que antes tampoco se utilizaban. Yo he vivido los años de la guerra y de la posguerra, y





en un Logroño de entonces pensar, por ejemplo, que después de un primer plato y de un segundo iba a venir un postre, pues era impensable. Si acaso aparecía una naranja. Ahora se come infinitamente mejor que hace setenta años, y con productos totalmente nuevos. Me acuerdo que en los años cuarenta o cincuenta, el pan, que es lo más simple de una dieta, era complicado que llegase para la noche, en parte porque lo que querían los jóvenes de entonces era merendar. La merienda era sagrada, y se merendaba sobre todo pan, con unas gotas de aceite, con vino y azúcar...

¿Cómo definiría la cocina en La Rioja? ¿Tiene algo de especial?

La Rioja tiene una faceta muy especial que es, por un lado, la calidad y variedad de sus verduras (sobre todo la calidad) y el hecho de que los platos de La Rioja

son, fundamentalmente, de los despojos de los animales. Tenemos unos platos que ahora casi no se ven. Muchos restaurantes incluso huyen de ellos y en casa no se ponen casi, porque son muy laboriosos. El precio del producto es, salvo excepciones, un regalo, pero hay que elaborarlos con bastante cuidado: la sangrecilla, los menudos, los callos, las patitas, las orejas, los sesos, el picadillo... Todo esto son platos enormemente gustosos y dan grandes satisfacciones al paladar. Sin embargo no entran dentro de lo normal porque, a nivel también de lo médico, pues tienen colesterol y... bueno. Ahora, yo te puedo decir de ver a gente de fuera por la calle San Juan preguntando dónde se puede comer sangrecilla... y es que es algo tremendamente sabroso y no lo ponen en todos los sitios. Y eso que hay cosas tan curiosas como los sesos rebozados con azúcar,

para comer de postre. Ahora la cocina va muy rápido. En las casas se preparan cosas muy gustosas, pero siempre tirando a lo rápido.

La cocina riojana ¿es más de ingredientes o de procedimientos? ¿Echa algo de menos en nuestros fogones?

Pues de los dos. La cocina riojana, se basa, sobre todo para las carnes, en una salsa genuina riojana que es la fritada. Se forma con cebolla picada, ajos picados, tomate y pimientos. Con esa salsa en una cazuela se puede hacer lo que quieras. También hay que tener en cuenta que hay costumbres, especialmente en los pueblos, que se tenga en cuenta, sobre todo de cara al exterior, que son las chuletilas, asadas –eso sí– con sarmientos. Con esto te quiero decir que todo esto es una comunión entre los productos de las huertas, con las carnes de la



ganadería y –por supuesto– el vino, como en un tríptico perfecto. Falta una carta en ese “poker”, que es el pescado, pero estamos a una hora y media del Cantábrico, con lo que tenemos acceso a pescado fresco y de hecho hay platos que se llaman “a la riojana” hechos con pescado, como el bonito y el bacalao, en los que la fritada nuevamente está presente. También tenemos el besugo a la riojana, con pimientos secos, que ya no se pone tanto, porque está carísimo.

¿Es usted partidario de la mesa tradicional o también hace aprecio de la nueva cocina?

Yo soy muy afín a la cocina tradicional, pero hay que reconocer que hay que estar abiertos a todo lo bueno que venga de fuera. Sin embargo no soy tan receptivo a todas estas novedades de los nuevos cocineros, que preparan unos menús que te pueden volver absolutamente loco con estas cosas que hacen: humo, esencias, aromas, pequeños bocados... Hablo con conocimiento, porque yo he estado comiendo en El Bulli, y eso para mí es desconcertante. No se puede volver la espalda a esto, pero, ¡es que rizan el rizo de una manera que...!

Parece que toda reunión que se precie tiene que tener su comida en medio, y los riojanos hemos diversificado los lugares para comer fuera de la

casa de uno: la bodega, el restaurante, la sociedad gastronómica, el bar, la degustación...

Yo entiendo que comer en casa de uno, hacer una reunión de amigos, es una lata, porque llenas todo de cacharros, y es incómodo. Por eso, con la sociedad gastronómica, y con los “txokos” o rincones gastronómicos que tiene la gente (“txoko” es ‘rincón’ en euskera). Si te fijas, cuando la gente hace su segunda residencia, lo primero que hace es asegurar un lugar, un rincón de éstos, para comer. La inmensa mayoría de las grandes empresas también tienen comedores para estos actos sociales, para empezar todas las bodegas.

“
EN LAS CASAS SE
PREPARAN
COSAS MUY GUSTOSAS,
PERO SIEMPRE TIRANDO
A LO RÁPIDO
”

Pese a vivir donde vivimos, lo cierto es que en general cada vez nos alimentamos peor. ¿Podría dar algún consejo práctico para poder cocinar de forma sana sin complicarnos mucho la vida?

Claro. Pues mirar sobre todo la calidad del producto, y luego aplicarle una receta sencilla. Por ejemplo, tomar ensaladas, ahora que hay una variedad de ensaladas tremenda con

muchísimos productos que las hacen riquísimas. Pero por encima de todo utilizar siempre productos de calidad. Lo principal, aceite y vinagre. El aceite, de oliva. La carne, por ejemplo, guisada o asada. Si es guisada, hacer un picadito de cebolla en una cazuela con tomate y echar allí la carne troceada. Si acaso con un poco de vino blanco, y punto. Para comer no hace falta grandes líos, y se puede comer muy bien sin gastarse mucho dinero. Volviendo a lo de antes, ahora se están tirando mucho los despojos, y con cosas tan sencillas como la asadurilla, que prácticamente te la regalan, se puede hacer una comida magnífica por muy poco dinero. Y en postres, se puede hacer de forma muy sencilla, por ejemplo, pues manzanas asadas, que sólo quitándoles el corazón y echándoles un poco de mantequilla, un poco de azúcar y licor, hacen un postre señorial. Lo que sí noto yo es que la gente cocina en las casas sin echar mano de un recetario. Con un libro de recetas sencillo a mano se pueden hacer platos realmente exquisitos y controlando las proporciones de los ingredientes.

Ahora se habla mucho de la cocina de temporada. ¿Podrías dar un plato tradicional para cada estación?

¿Para la primavera?

La menestra.

¿Para el verano?



El gazpacho. No es un plato de aquí, precisamente, pero con los productos riojanos se hace riojano. También, claro, la fruta.

¿Para el otoño?

Guisos de carne, y luego las legumbres, con esos caparrones que tenemos aquí. Hay un guiso de caparrones que se puede hacer con la carne, chorizo y tocino, que se pueden sacar aparte con un poco de fritada. Se precede de una ensalada y nos da la comida completa.

¿Y para el invierno, qué nos queda?

Coincidiendo también con los caparrones, las pochás. No hace falta hacerlas con codorniz. Con pimiento verde y ajo salen estupendas.

En otro orden de cosas, y sin olvidarnos de zonas

como la calle San Juan de Logroño, ¿qué tiene de especial la calle Laurel?

Sobre todo publicidad. El que viene de fuera no va a hablar de Palacio, ni del magnífico pórtico San Bartolomé, sino de la calle Laurel. El que viene lo cuenta, asombrado por la gran concentración de establecimientos. Pero qué duda cabe de que en cualquier otro bar de los alrededores de esa calle o algún bar de los barrios tienen productos de igual calidad. Yo una de las labores que hago de divulgación es animar a descubrir esos lugares por la ciudad.



PARA COMER NO HACE FALTA GRANDES LÍOS, Y SE PUEDE COMER MUY BIEN SIN GASTARSE MUCHO DINERO



Exprés

- **Una verdura:** dos, el cardo y la borraja
- **Una legumbre:** los caparrones
- **Una carne:** el cabrito
- **Un pescado:** el bacalao
- **Un postre:** las torrijas
- **Un pincho:** el champiñón
- **Un condimento:** la fritada
- **Un vino:** como gusto personal, crianza de La Rioja alta
- **Un día importante:** San Bernabé
- **Una calle:** la calle Mayor. En mi juventud hervía de actividad desde el punto de la mañana con multitud de comercios
- **Una película:** *El gran dictador*
- **Un libro revelador:** *El Diccionario de la Real Academia Española*
- **Una fiesta de por aquí:** el 18 de diciembre, la Virgen de la Esperanza
- **Una degustación que te guste:** caracoles a la riojana
- **El plato de tu infancia:** el hígado, por prescripción facultativa





RECETA

PATITAS A LA RIOJANA

(elaboradas por cortesía del restaurante El Lagar de Logroño)



Ingredientes:

(para cuatro personas)

- 1 Kilo de patitas
- 1 Cebolla grande
- 1 Hoja de laurel
- 150 Gramos de tocino de jamón
Harina
- 3 Dientes de ajo
- 1 Ramo de perejil
- 1 Cazo de salsa de tomate
- Aceite
- Sal
- Guindilla picante (opcional)

Elaboración

- Lo habitual es que se compren las patas ya limpias, escaldadas y troceadas. De esta forma, se ponen a hervir en un puchero con abundante agua, media cebolla cortada en trozos grandes y la hoja de laurel.
- En una cazuela de barro se pone el aceite sobre el cual se echa el resto de la cebolla muy picada y el tocino de jamón troceado en tacos muy pequeños. Cuando éste ha quedado dorado, se añade una cucharada de harina a la que se da vueltas rápidamente con una cuchara de madera. Entonces se van introduciendo las patitas codidas y escurridas.
- Con los ajos pelados y el perejil, se hace un majado en el almirez que también se incorpora al guiso, al igual que la salsa de tomate. Si se ve que el plato se reseca, se agrega agua de cocer las propias patas. Se rectifica de sal al gusto y se cuece a fuego medio durante unos 30 minutos.
- Opcionalmente, puede añadirse hebras de guindilla seca para aportar algo de picante al plato.