

ELKANO
PAISAJE CULINARIO



<i>Prólogo, por Luis Irizar</i>	9
<i>Pedro Arregui, un visionario</i>	11
I- CATARIA: LA TIERRA DEL MAR	17
01. El medio y los pobladores	19
02. Desembarco de las parrillas	47
03. Asar emocionalmente	55
<i>La anchoa del Cantábrico</i>	73
II- EL FUEGO DE LA REVOLUCIÓN	87
04. Primer cogote a la parrilla	91
05. El rey del rodaballo	97
06. Avante toda	103
<i>El Rodaballo</i>	125
III- LA RAÍZ Y EL VIENTO	143
07. El relevo generacional	145
08. Dulce evolución	155
<i>La kokotxa</i>	183
PARA ELKANO	195



PEDRO ARREGUI, UN VISIONARIO

Las fotos de Pedro Arregui delante de la parrilla de su restaurante retratan fielmente el devenir del Elkano durante sus más de cinco décadas de existencia. Son instantáneas que inmortalizan distintas épocas; desde las capturadas en el blanco y negro que se imponía en la década de los sesenta hasta las más recientes, ilustrando siempre y con tozudez la misma escena: la de un hombre en una adoquinada calle de Getaria, enfrentado a las brasas de su inseparable parrilla. Vemos a Pedro domesticando el fuego, susurrándole música celestial a los rodaballos, a los bogavantes vivos y demás especies habituales de sus brasas. Siempre con la devota atención a la obligación de asar con refinamiento y respeto los manjares marinos que ofrece el entorno privilegiado de Getaria.

Su gesto es serio, de persona meticulosa y comprometida, sumergido en esa soledad que exige el guión de las cosas gastronómicas bien resueltas. Repetida imagen. Siempre ataviado con un delantal blanco al cinto, en manga corta en los meses de calor y con camisa de cuadros arremangada hasta los codos en los días de frío. Pedro hizo de su rutina culinaria diaria una forma de vida. Servía a su clientela fundamentalmente lo que a él le gustaba, aunque fue su autoexigencia continuada de querer mejorar constantemente la que marcó el camino ya desde los inicios. Ese distintivo de su personalidad, que tan bien conjugaba con el paisaje culinario de Getaria, permitió que su propuesta gastronómica alcanzase la exquisitez. Fue el cimiento sobre el que se asentó una auténtica revolución gastronómica.

Hallarse en el «kilómetro cero» de un paisaje culinario majestuoso, como veremos, por cuyas aguas el azar divino ha dispuesto que desfilen a lo largo del calendario los ejemplares más aristocráticos de la fauna marina, explica parcialmente lo que el Elkano ha sido y es. Pero, en verdad, es la personalidad de su fundador la que ha convertido a su restaurante en una institución de la cocina vasca. La impronta de Pedro Arregui está tozudamente grabada a sangre y fuego en la esencia del Elkano: en cada *kokotxa* de merluza elevada a manjar de dioses; en cada conquista innovadora forjada en la cocina; en la inconfundible mirada y en la mano mágica del parrillero; en esa cercanía arrolladora con el cliente; o en las lealtades personales que se tejen en el universo Elkano.

Pedro era un hombre que hacía de su sencillez una de sus mejores virtudes. Nunca quiso ser una estrella de la restauración, ni en sus inicios ni en la simultánea explosión de la llamada nueva cocina vasca, ni pretendió hacer algo distinto de lo que él sabía hacer. Al contrario, apostó por aquello que conocía y en lo que creía: la calidad de los productos que ofrecía y el empeño en la depuración de los fundamentos básicos, rudimentarios, de la cocina de los marineros. «La mía es una cocina sencilla, pero de calidad», dejó dicho. Una declaración de intenciones que se convirtió pronto en una obsesión extrema, aplicando su esfuerzo y dedicación sin límites en pos de la consecución



EL REY DEL RODABALLO

Año 1967. Joxepa despliega su maestría en la cocina; Mari Jose se encarga de los preparativos, emplatar y servir en el bar; Pedro supervisa el negocio y se centra en la parrilla. Las banderillas, que hasta entonces solamente se degustaban de pie, pasan a consumirse en mesa. Irrumpen las cazuelitas y el Bar Elkano muta en restaurante. Primero eran cinco mesas, luego otras tres, 33 comensales en total. La parrilla, cuyo uso al principio se circunscribe a asar chuletas y besugos, coge velocidad de crucero en cuanto el cogote de merluza se revela como una bendición innovadora.

Pedro se hace fuerte en la parrilla. Inicia el camino hacia el virtuosismo. Está fuertemente convencido del acierto y las excelencias de las brasas. Siente acrecentarse su interés, lo que le empuja a querer experimentar con todo. Sus amigos, casi todos pescadores, alimentan, más si cabe, su interés. Le animan a probar con las capturas que a diario le acercan al restaurante. Capturas variadas de especies elegidas, fruto del saber hacer de los hombres de la mar de Getaria.

También el cliente tiene un rol decisivo en la revolución que estaba en marcha. Pedro, quien labra con frecuencia lazos de amistad y confianza con los visitantes que se acercan al establecimiento, transmite los ensayos a sus comensales, haciéndoles partícipes de sus experimentos gastronómicos. La clientela no solo degusta y consume sino que además aporta sus sugerencias y Pedro a su vez las acepta. Así fragua, de hecho, esa estrecha y bidireccional relación con el cliente que es una de las marcas de agua de la casa y que ha sido fundamental en la evolución del Elkano durante el último medio siglo. «Si los clientes estaban contentos, Pedro también lo estaba. Y como a los clientes les gustaba lo que les daba a degustar, eso le animaba a probar con otros pescados en la parrilla», recuerda Mari Jose, su mujer.





Ceviche de camarón

Los camarones deben ser de pesca local y estar vivos. Separamos las cabezas y pelamos los cuerpos. En un bol sobre hielo disponemos los cuerpos de los camarones y los marinamos con zumo de limón, cebolleta y tomate picados, una pizca de jengibre rallado y unas gotas de salsa de soja, de aceite de oliva y de «agua de Lourdes». Al mismo tiempo asamos las cabezas dispuestas en una *kokotxera* a la parrilla por ambos lados a fuego suave.

Emplatamos ambas preparaciones, disfrutando primero del sabor yodado de las cabezas templadas y a continuación del ceviche de camarones de textura cremosa y sabor más dulce.

Ingredientes:

½ kg de camarón de roca / 1 bol con hielo / 1 cebolleta fresca / 2 tomates / 10 g de jengibre rallado / 1 limón verde / 10 g de salsa de soja / 50 g de «agua de Lourdes» / 50 g de aceite de oliva







