

LA COCINA, ENTRE LA TRADICIÓN Y LA MODERNIDAD



LA MEJORA DE LAS COMUNICACIONES HA PERMITIDO A LA NUEVA COCINA DE ANDORRA EXTENDER SUS TENTÁCULOS HASTA LAS REGIONES MÁS LEJANAS DEL PIRINEO PARA BUSCAR LAS RECETAS MÁS ATREVIDAS, LOS PRODUCTOS MÁS EXÓTICOS Y COMPONER, CON IMAGINACIÓN PROPIA, UN NUEVO ABANICO DE POSIBILIDADES.



Andorra propone a sus visitantes una oferta gastronómica espectacular. Han terminado los tiempos en los que Andorra paliaba con su hospitalidad tradicional las deficiencias en materia culinaria. “La hospitalidad de los Valles —escribe el excursionista francés L. Boucoiran, en 1854— es franca y cordial... La comida es sencilla y frugal.”

La escasa población del país disponía de débiles recursos económicos y la comodidad del viajero que se aventuraba por los Valles era la última de sus preocupaciones.

Durante muchos años, la máxima de Antoni Fiter i Rosell, doctor en derecho “los caminos de los puertos no han de ser muy buenos sino malos y abruptos, basta con que puedan meramente transitarse” (1748), era escrupulosamente observada.

Los tiempos han cambiado. Desde el final de la Segunda Guerra mundial, el país comprendió que su futuro era el turismo y sus múltiples facetas. La decisión histórica de abrirse al exterior, gracias a las carreteras Soldeu-Pas de la

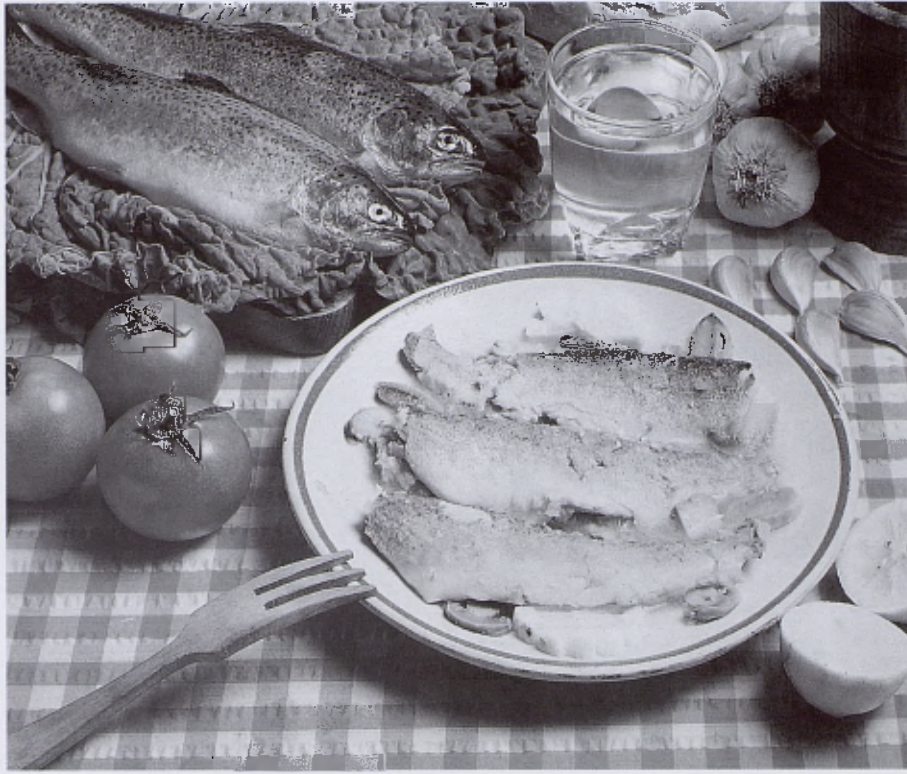
Casa (1889) y Andorra la Vella-La Seu d’Urgell (1913), había sido el punto de partida de un cambio radical. El turismo y su rápida explosión transformaban poco a poco el país de modo que todos los valores tradicionales, tanto en el campo económico como en el político y en el social, debían adaptarse o desaparecer. Hoy, el proceso evolutivo continúa. No es extraño, en consecuencia, que la cocina andorrana no haya escapado a unas transformaciones paralelas.

La gastronomía andorrana ha debido adaptarse a las exigencias de la nueva clientela exterior, cada día más numerosa, y a las innovaciones que el propio andorrano ha aportado de sus numerosos viajes a todo el mundo. La variedad es inmensa. Todos los tipos de cocina están presentes. A las tradicionales tasques, donde es posible elegir entre una sugestiva variedad de tapas, se añaden toda clase de pizzerías, restaurantes hindúes, chinos o vietnamitas e, incluso, el inevitable McDonald’s, inequívoco signo de los tiempos.

¿Y qué ha sido de la cocina? Ante este alud de aportaciones e innovaciones

procedentes del exterior, la cocina andorrana parecía un pino débil y desamparado que podía ser irremisiblemente arrastrado. El alud ha pasado, el pino se yergue de nuevo más fuerte que nunca. La cocina andorrana se afirma día tras día y está muy presente en los mejores restaurantes del país.

La evolución es notable. Las recetas tradicionales, todas calóricas, basadas en unas materias primas donde predominaba el cerdo y unas cocciones donde la grasa imponía su ley, se han aligerado considerablemente. Los productos de la montaña siguen empleándose prioritariamente, pero las porciones se han reducido, la cocción ha cambiado y la presentación reviste un carácter menos austero. Además, la indiscutible mejoría de las comunicaciones ha permitido a la nueva cocina de Andorra extender sus tentáculos hasta las regiones más lejanas de uno y otro lado del Pirineo, para ir a buscar las recetas más atrevidas, los productos más exóticos y componer, con una imaginación muy propia, un nuevo abanico de posibilidades. Estas dos expresiones de la cocina, la



clásica —revisada y corregida— y la moderna, más atrevida, conviven en perfecta armonía. Incluso ciertos restaurantes las proponen conjuntamente en la carta, sin que ello provoque la menor extrañeza. Algunos platos nuevos son el resultado de la feliz combinación entre productos autóctonos como la patata, las coles, las setas o los frutos silvestres, con productos lejanos como el pescado de mar o el marisco.

En los países de montaña y, concretamente, en nuestro Pirineo, se ha observado un fenómeno muy curioso en lo referente a la transmisión de costumbres y recetas culinarias. El intercambio de mensajes se llevaba a cabo con más facilidad de un valle a otro entre personas de la misma condición y que vivían, sensiblemente, en la misma altitud, que no siguiendo el curso del río donde, cuanto más se bajaba, más ricos eran los propietarios y más infranqueable el peldaño social. La comunicación se realizaba, pues, transversalmente y pocas veces de modo longitudinal. Las recetas tradicionales de la cocina andorrana son fruto de un intercambio secular en-

tre nuestros valles y las comarcas catalanas del Pallars Sobirà, por una parte, y la Alta Cerdanya por la otra. Las relaciones entre el Pallars Jussà, el Alt Urgell y la Baixa Cerdanya han llegado más tarde. Todo ello para decir que lo que denominamos cocina tradicional andorrana no es más que el resultado de un largo diálogo entre estas regiones pirenaicas.

Los nostálgicos de los platos de siempre encontrarán satisfacción en determinados restaurantes, con platos recopilados, casi todos, por la gran cocinera andorrana Maria Muntanyà, en el libro *La Cuina de casa meva* y que tienen nombres evocadores como el "palpís", la "escudella i carn d'olla", el "trinxat de col amb rosta", el "freginat", la "escudella de congre", el "bacallà amb xamfaina"... Del mismo modo, los nuevos gastrónomos que tienen, a la vez, inquietudes de paladar y de estética corporal, podrán satisfacer sus exigencias en un amplio abanico de restaurantes, alguno de los cuales figura en situación privilegiada en las más destacadas guías gastronómicas. Con todo, la cocina andorrana ha debi-

do pagar su tributo a la modernidad: hasta hace pocos años todavía, los productos de la tradicional matanza del cerdo —toda una fiesta— estaban presentes en todas las casas. Hoy, la transformación social y de la vivienda han logrado que estos productos se vean relegados a segundo plano y la tradición vaya perdiéndose paulatinamente. No todos los jóvenes andorranos saben qué es la "donja", la "bringuera", el "bull" (distintas variedades de embutido de carne grasa en un intestino de cerdo) o el "biscor" (corazón de cerdo relleno) y apenas si saben qué aspecto tiene una "llangonissa". La evolución de Andorra hacia el futuro no se detiene. La economía toma nuevas dimensiones a las puertas de la gran Europa del 93, en la que Andorra tiene también puestas sus esperanzas. El desenlace necesario del Principado ha comenzado ya dando los primeros pasos con la puesta en marcha del acuerdo con la CEE, que le abre las puertas de los mercados europeos donde, poco a poco, los productos andorranos deben conseguir su rincón. ¿Y por qué no comenzar por la cocina? ■