

EVEREST

Cocina Cántabra



Concepción Herrera de Bascuñán



Las fotografías de este libro han sido realizadas en el restaurante **Cormorán** de Santander, a quien agradecemos la colaboración prestada.

Coordinación Editorial: *Ricardo García Herrero*

Diagramación: *Jorge Garrán Marey*

Diseño de cubiertas: *Alfredo García Anieras*

Fotografías: *Imagen MAS*

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright. Reservados todos los derechos, incluido el derecho de venta, alquiler, préstamo o cualquier otra forma de cesión del uso del ejemplar.

© EDITORIAL EVEREST, S. A.
Carretera León-La Coruña km 5 - LEÓN
ISBN: 84-241-2342-5
Depósito Legal: LE: 781-1994
Printed in Spain - Impreso en España

EDITORIAL EVERGRÁFICAS, S. L.
Carretera León-La Coruña km 5
LEÓN (ESPAÑA)

La alimentación típica de una región está condicionada fundamentalmente por la geografía, el clima, y las producciones agropecuarias, que dan origen a unos platos tradicionales propios del lugar. Fray Antonio de Guevara decía que la buena cocina debía ajustarse a tres condiciones: «Comer cuando lo ha gana, comer lo que ha gana, comer con grata compañía». Cuando el escritor cántabro escribió estas palabras, la cocina era ya reconocida como un arte, entre cuyos requisitos habría que añadir la técnica o maestría en la preparación, la calidad de los productos utilizados (alimentos y condimentos) y la presentación de los platos.

En el caso de Cantabria, debido a sus producciones de verduras, carnes, pescados y lácteos, existen platos típicos muy parecidos, en algunos casos, a los de las provincias vecinas. Con Castilla tenemos en común, por ejemplo, el cocido, que aquí tiene sus variantes. Lo mismo ocurre, respecto al País Vasco y Asturias, con los pescados de mar y río, que ofrecen especies de alta calidad. Es sobre todo en los quesos y otros lácteos (quesadas, sobaos, etc.) donde Cantabria tiene una fisonomía gastronómica peculiar.

Antonio de Guevara habla ya de la «olla podrida», de las especies domésticas comestibles, etc. En los montes se practicó desde antiguo la caza que proporcionaba especies salvajes. Ya en la Prehistoria tuvo ésta, con el marisqueo, una gran actividad en nuestra región, como lo evidencian los restos óseos y los formidables concheros de moluscos que aparecen en algunas cuevas. Guevara realiza en su libro *Menosprecio de corte y alabanza de aldea* un primer inventario bastante amplio de alimentos, que comprendía entonces desde el pan «amado con buena agua y cocido en horno

grande», hasta los productos de la matanza del cerdo, aves, postres, etc. Así, alude a truchas, besugos, morcillas, buñuelos, hojaldres, bollos para niños y el vino que nos da a probar el vecino, posiblemente el que bebemos con mayor gusto. «El que mora en la aldea come palominos de verano, pichones caseros, tórtolas de jaula, liebres, conejos, gallinas, lechones de medio mes, pollos de enero, cabritos, ovejas para cecinar, etc.» Pero son los escritores costumbristas cántabros los que, por lo general, nos ofrecen un catálogo de productos que nos sirven para valorar la alimentación en diferentes momentos cuando la cocina no había salido todavía de los ámbitos familiares, al ser raro entonces comer fuera de casa, excepto en los banquetes. En Pereda y Galdós encontramos curiosos detalles sobre lo que se consumía en su tiempo. El primero, en sus novelas y cuadros costumbristas, nos ofrece una relación de comidas más frecuentes entonces como las sopas de leche, el gallo en pepitoria, el arroz con leche o los bizcochos, pero también nos cuenta los productos típicos que se ofrecían en los mercados de aquella época como los nabos de Reinosa, limones de Cobreces, el queso de las Cabeceras, los «fisanes», el pan en roscos y en tortas, los piminetos «morrones» y «choriceros», etc. Menciona también lo que se pescaba y cómo se celebraban en la mesa las fiestas familiares y de los pueblos. Galdós en *Cuarenta leguas por Cantabria*, cita las naranjas de Cobreces, jamones, garbanzos, el queso y el chacolí de Liébana, y alude a las antiguas ventas y paradores, donde se podía comer bien o mal.

Hoy la cocina es otra cosa; se ha diversificado, es más rica en cuanto a la oferta de productos y la facilidad para cocinarlos. Sin embargo, el ama de casa, cocinera siem-

pre, o quien en el ámbito familiar se ocupe de esta tarea, necesitan muchas veces conocer nuevas fórmulas para ensayar platos de uso cotidiano, que no ofrezcan dificultades. Para ello se precisa un libro que les sirva de guía, con menús variados y sencillos en la realización. Por eso el mejor libro de cocina es el que se escribe con experiencia y conocimiento del tema. Una cosa es juzgar un plato y otra muy distinta cocinarlo. Ya puesto en la mesa aparece el jurado de los comensales, y quien cocina espera la aprobación.

Este es el caso del libro de Concepción Herrera, *Cocina Cántabra*, que reúne los citados requisitos. En él podrán encontrarse platos tan típicos como el cocido montañés, el bacalao a la cantábrica, los cangrejos de río, patatas con pollo del valle de Reocín, las populares rabas de Santander, el potaje cántabro, la lombarda montañesa, las quesadas pasiegas, las pantortillas

de Reinosa y las típicas tostadas de Navidad al estilo montañés.

La obra ha merecido el reconocimiento general, y, por la gran demanda que ha tenido, Editorial Everest ha realizado varias ediciones anteriores a la presente. Su autora es bien conocida en Cantabria y ha sido finalista en certámenes de carácter nacional y regional, como en el «Concurso de cocina Maggi» y en el «2º concurso de Postres la Lechera», organizado por la Sociedad Nestlé, o en el «Primer Gran Concurso de Gastronomía» de *El Diario Montañés*.

Si tiene usted ya los alimentos y el libro para preparar una receta diferente por cada día del año, sólo le falta entonces buscar una buena compañía para disfrutar de la mesa. Porque lo bueno y lo malo de la vida siempre resulta mejor compartido.

Benito MADARIAGA DE LA CAMPA
Cronista Oficial de Santander