

EL SABOR DE NORUEGA



Foto: © Haimolcho

Noruega es una nación moderna, con centros urbanos, una industria petrolera y avanzada tecnología, pero es obvio que las regiones naturales cubren la mayor parte de su territorio, ya que tiene tanta superficie como Italia, pero sólo unos cuatro millones de habitantes, frente a 57 millones de italianos.

Pasajes grandiosos, contrastes climáticos y el ser humano en desigual lucha contra enormes fuerzas naturales. Esto es algo que siempre ha fascinado al extranjero que visita Noruega. Pero naturaleza y clima no sólo son materia prima de vivencias personales, sino génesis también de ingredientes del arte culinario. A lo largo de su largo y recortado litoral abundan los peces «salvajes» y los criados en piscifactorías. El lento crecimiento de las plantas en el claro verano nórdico infunde una fragancia especial a bayas, frutas y hortalizas, y la carne del ganado que padece en los verdes prados adquiere un rico y peculiar sabor.

Causa asombro que nuestros artistas culmarios obtengan premios internacionales, pero no es la primera vez que Noruega sorprende a los extranjeros con su cocina. Cuando, en 1247, el cardenal Wilhelmo de Sabina, enviado especial del Papa, llegó a Bergen para asistir a la coronación del rey Haakon V, tenía sus sospechas respecto a la comida y bebida del país anfitrión. Ya le habían prevenido. Sin embargo, en el discurso pronunciado después del

banquete, elogió la excelencia del ágape en términos admirativos. Por desgracia, en la crónica del discurso cardenalicio no se menciona la lista de platos, pero se sabe que los extranjeros que visitaban Noruega en los siglos XVIII y XIX solían resaltar el salmón, las aves, la caza y las fresas con nata, platos que podrá degustar también el turista de hoy día, que ni siquiera tiene que desplazarse a Noruega para saborear el salmón.

El salmón noruego, «Norwegian Salmon», es un término acuñado en varios países. Lo que ya no es tan conocido es que la exportación de este pescado es un fenómeno bastante reciente, comparado, por ejemplo, con la exportación del bacalao seco.

Pescado seco y lutefisk

En el litoral de la Noruega noroeste, desde tiempos inmemoriales, se suele colgar el bacalao sin salar en palos, para que se seque al aire libre. Desde hace más de un milenio, este producto se vende a otros países europeos a cambio de mercancías menos habituales, como vino, trigo y miel. Este pescado fue llamado *stokkfisk* - stockfish, stockfish, estocafix, o como fuera -. En un manuscrito de cocina francés de 1393 se indica que el *stouff* cocido debe comerse con mostaza o mantequilla. Pero antes, ha de golpearse con un martillo de madera y dejarse a remojo muchas horas. Para que resulte más blando y fino, se

El cocinero noruego Bent Stiansen, ganador de la medalla de oro (Bocuse d'Or) del gastronomo de renombre mundial Paul Bocuse, en 1993.



Foto: Bengt Wilson

puede añadir al agua una solución de soda y cal, obteniéndose el famoso *lutefisk*, que hoy día es una especialidad noruega y sueca y, en ciertas zonas de los Estados Unidos, símbolo de inmigrantes suecos o noruegos.

«Flatbrød» y hortalizas

No se puede negar que, a lo largo del tiempo, muchos visitantes foráneos han referido experiencias «horribles» con la cocina noruega. Una dama de la burguesía parisina probó una variante particularmente dura del *flatbrød* noruego (especie de galleta fina de pan integral), que describió de esta manera: «El pan noruego tiene la forma y el tamaño de un plato, y parecía consistencia.»



El extranjero se quejaba a menudo de la falta de carne fresca y hortalizas. Un francés hacía esta descripción de Noruega: «Es un país horrible. Nada que comer. Me querrá creer, Bergen no hay ni rastro de verduras o carne fresca, ni frutas, peras o ciruelas...» No le faltaba clara razón en su crítica, ya que en aquel entonces se dependía de los productos de la temporada, pero si hubiese llegado en otoño, hubiera visto barcos procedentes de los distritos fruteros anclados en el fiordo de Hardanger, rebosantes de manzanas. En el clima noruego, las frutas y bayas necesitan más tiempo para madurar, pero, como contrapartida, son más sabrosas. El clima fresco y los pocos insectos hacen que la fumigación pueda reducirse a un mínimo. En la actualidad, las hortalizas, frutas y bayas noruegas (coles de China, manzanas, cerezas, fresas) son estimadas en muchos países por su fina calidad. En Noruega siempre han abundado los tubérculos comestibles, que los cocineros actuales saben aprovechar en nuevas y originales combinaciones.

El extranjero se quejaba a menudo de la falta de carne fresca y hortalizas. Un francés hacía esta descripción de Noruega: «Es un país horrible. Nada que comer. Me querrá creer, Bergen no hay ni rastro de verduras o carne fresca, ni frutas, peras o ciruelas...» No le faltaba clara razón en su crítica, ya que en aquel entonces se dependía de los productos de la temporada, pero si hubiese llegado en otoño, hubiera visto barcos procedentes de los distritos fruteros anclados en el fiordo de Hardanger, rebosantes de manzanas. En el clima noruego, las frutas y bayas necesitan más tiempo para madurar, pero, como contrapartida, son más sabrosas. El clima fresco y los pocos insectos hacen que la fumigación pueda reducirse a un mínimo. En la actualidad, las hortalizas, frutas y bayas noruegas (coles de China, manzanas, cerezas, fresas) son estimadas en muchos países por su fina calidad. En Noruega siempre han abundado los tubérculos comestibles, que los cocineros actuales saben aprovechar en nuevas y originales combinaciones.

En el litoral de Noruega septentrional existe la costumbre milenaria de colgar el bacalao en palos para secarse al viento. Se usa como ingrediente, por ejemplo, del «lutefisk» (véase receta en el folleto sobre pescado).



Foto: Knudsen Bønderup

Probablemente, el *flatbrød* no se hacía con el mismo esmero en todos los sitios, pero la dama gala tal vez tuvo demasiada mala suerte en aquella ocasión, hace siglo y medio. Hoy día, esta hojuela currucescante y fina es el toque peculiar de una tradicional comida estival en el campo.

El extranjero se quejaba a menudo de la falta de carne fresca y hortalizas. Un francés hacía esta descripción de Noruega: «Es un país horrible. Nada que comer. Me querrá creer, Bergen no hay ni rastro de verduras o carne fresca, ni frutas, peras o ciruelas...» No le faltaba clara razón en su crítica, ya que en aquel entonces se dependía de los productos de la temporada, pero si hubiese llegado en otoño, hubiera visto barcos procedentes de los distritos fruteros anclados en el fiordo de Hardanger, rebosantes de manzanas. En el clima noruego, las frutas y bayas necesitan más tiempo para madurar, pero, como contrapartida, son más sabrosas. El clima fresco y los pocos insectos hacen que la fumigación pueda reducirse a un mínimo. En la actualidad, las hortalizas, frutas y bayas noruegas (coles de China, manzanas, cerezas, fresas) son estimadas en muchos países por su fina calidad. En Noruega siempre han abundado los tubérculos comestibles, que los cocineros actuales saben aprovechar en nuevas y originales combinaciones.

El extranjero se quejaba a menudo de la falta de carne fresca y hortalizas. Un francés hacía esta descripción de Noruega: «Es un país horrible. Nada que comer. Me querrá creer, Bergen no hay ni rastro de verduras o carne fresca, ni frutas, peras o ciruelas...» No le faltaba clara razón en su crítica, ya que en aquel entonces se dependía de los productos de la temporada, pero si hubiese llegado en otoño, hubiera visto barcos procedentes de los distritos fruteros anclados en el fiordo de Hardanger, rebosantes de manzanas. En el clima noruego, las frutas y bayas necesitan más tiempo para madurar, pero, como contrapartida, son más sabrosas. El clima fresco y los pocos insectos hacen que la fumigación pueda reducirse a un mínimo. En la actualidad, las hortalizas, frutas y bayas noruegas (coles de China, manzanas, cerezas, fresas) son estimadas en muchos países por su fina calidad. En Noruega siempre han abundado los tubérculos comestibles, que los cocineros actuales saben aprovechar en nuevas y originales combinaciones.

Salmón y bacalao

Los turistas suelen elogiar el pescado; por ejemplo, la trucha y el salmón fresco. El pescado se servía de formas diversas, más comúnmente en tajadas cocidas, como se sigue haciendo hoy día. Los restaurantes actuales también ofrecen otros pescados, algunos de fco aspecto, pero sabor incomparable. Durante siglos, los pescadores noruegos estaban llenos de prejuicios contra esos peces «no comestibles», que devolvían al mar. Tal era el caso, por ejemplo, del lobo o perro del norte, pese a que Petter Dass, nuestro exuberante poeta noruego, advirtiera que no debería asustarnos su apariencia.

Un pescado apreciado en todo el país es el bacalao, que los noruegos prefieren lo más fresco posible.

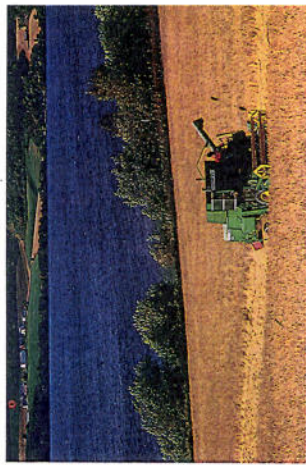


Foto: Svanhild A/S

Cosecha de otoño. En muchas zonas de Noruega se cultivan patatas, cereales y hortalizas. Durante siglos, las patatas y el pan integral han sido la base de la alimentación noruega.



«Cuando vivía en el extranjero, el gran dramaturgo Henrik Ibsen echaba de menos la fuerte comida noruega, sobre todo el sano "gammelost", y en su casa de Alemania o Italia nunca faltaban los quesos de su país. Una vez, estando en Alemania, pidió que le enviaran un barril de gallinetas nórdicas saladas, especialidad de la costa de Helgeland.»

Gracias al avión y los métodos frigoríficos modernos, también los demás europeos pueden saborear este manjar especial. Sus antepasados, empero, conocían mejor el bacalao por sus variantes secas. Ya hemos mencionado la modalidad secada al aire libre, pero no debemos olvidar el bacalao seco y salado, más apreciado en el extranjero que en Noruega. Antaño el pescado se tendía sobre una superficie rocosa en el verano, al aire seco, pero ahora se mete en cámaras controladas por termostato. El bacalao salado y seco se exporta a Portugal, Italia, España, América del Sur y el Caribe con el nombre de «bacalao», y se prepara de muchísimas maneras. En Noruega, solía servirse cocido y con

patatas, antes de que los españoles nos enseñaran a usar el aceite de oliva y los tomates. Pero, en los últimos años, profesionales y aficionados noruegos han inventado excitantes recetas basadas en este producto tradicional.

La leche, «madre» de todos los platos

El «queso viejo» (*gammelost*) se hace cocinando leche, pero sin añadir caseína como es normal en la producción de queso europea. El *gammelost* era uno de muchos productos queseros de antaño. Los postres noruegos más antiguos eran platos dulces hechos de leche, por ejemplo el *gomme*, que, con un poco de suerte, hoy día se puede conseguir en algunos pueblos. En banquetes nupciales y nacimientos se servía *rømme-grøt*, especie de gachas de crema dulces y pesadas, hechas a base de leche de vaca o cabra, que forman parte de los bufés estivales, junto con el *flatbrød* y carnes y pescados curados.

El típico queso de cabra noruego, el *geitost*, de color marrón, es quizá una de



Foto: Knudsen Fotoenter

¿Puede haber hierba más verde?

las viandas más peculiares en el bufé del desayuno. Para algunos extranjeros resulta dulce, y difícilmente comprenden que sea tan corriente en los típicos *smørbrød* (rebanadas de pan con viandas diversas). Se exportan varios tipos de queso de vaca o cabra, principalmente a los Estados Unidos y Alemania.

En otros tiempos, se usaba a diario leche agria en las gachas noruegas, que se hacían de agua y cereales, comúnmente cebada o avena, siempre apreciadas en Noruega. También se utilizaba leche en guisos de carne y tocino. La leche es producto común por todo el país y que, por tanto, ha influido en la dieta nacional. Además, se podía usar para hacer mantequilla, una de las «monedas» noruegas más codiciadas en la época de la economía de trueque. Por otra parte, el estatus de la leche era tal, que se ponía como decoración en la mesa nupcial, formando grandes esculturas piramidales. Los moldes de madera originales, tallados a mano, se encuentran hoy día en museos etnológicos y son dignos ejemplos de la artesanía tradicional.

Carnes y pescados curados

Los quesos y demás productos lácteos era secuela inevitable de que la leche no pudiera mantenerse fresca durante largo tiempo. A este respecto, las condiciones en Noruega eran peores que en otros países, debido a sus largos inviernos. El ganado sólo podía pastar al aire libre unos pocos meses del corto verano. De ahí la necesidad de tener carne seca, ahumada, salada o marinada. La carne fresca, que escaseaba, era, pues, artículo de lujo. En variedad de carnes curadas o embutidos, no