

Baskenland is heilige grond voor gastronomische reizigers. In Vizcaya, met Bilbao als hoofdstad, gaan traditie en experiment hand in hand. Hier fonkelen de sterren het hardst. De regio barst van de uitblinkers in zware industrie, landbouw, kunst, banken en restaurants. 'Guggenheim het hoogtepunt? Oh, dat is maar het topje van de ijsberg,' zeggen de Bilbaínos vol zelfvertrouwen. Er was een topmuseum voor nodig om de stad echt op de kaart te zetten, maar veel bezoekers komen terug voor de uitzonderlijke keuken, de hemelbestormende sterrenchefs, de pintxos voor een habbekrats, de tintelende txakoli, de groene bergen en een zee vol lekkernijen.

# Baskische uitbl

# inkers

Van de buitenkant had **restaurant Azurmendi** net zo goed een hightech villa of een architectenbureau kunnen zijn. Het is opgetrokken uit glas en hout, leunt tegen een heuvel en kijkt uit over de vruchtbare landerijen even buiten Bilbao. Kenners zeggen dat dit het duurzaamste restaurant van de wereld is. Muren en vloeren wekken energie op en vanuit regenwaterreservoirs besprenkelen ze de moestuin en groentekas. Hier werkt de 39-jarige chef-kok **Eneko Atxa** aan

zijn indrukwekkende culinaire oeuvre. Geïnspireerd door zijn moeder en oma begon hij op 15-jarige leeftijd al met koken. Op zijn 36<sup>ste</sup> nam hij zijn derde ster in ontvangst. Over afzonderlijke ingrediënten, technieken of gerechten praat hij liever niet; ze moeten samen het verhaal vormen: 'Daarin vind je de traditie, het landschap en mijn persoonlijke visie terug. Gelukkig hebben we hier vier seizoenen, bergen en zee, een ongekende rijkdom. In Baskenland leven we rond de tafel.'





verdwijnen. Dolgraag zou ik de natte ui op het menu willen zetten, die is zwart van kleur. Met de rondleiding en de uitleg wil ik onze gasten laten zien waar de ingrediënten vandaan komen. Dat zou ik nog veel uitgebreider willen doen.'

'Hola,' klinkt het uit 23 kelen als we de keuken binnenstappen. Nippend van een hibiscusdrankje, kijken we naar de bedrijvigheid van de verschillende parties. Na iedere order van de chef volgt 'oído', wat zoiets als 'Ik heb het gehoord' betekent. Al snel houdt Atxa onze blik gevangen. In opperste concentratie bouwt hij aan de mesa de passe de gerechten op. Met een pincet in de hand, de ogen gefixeerd op de bloemetjes die hij op een emulsie van reuzenkrab legt. Het menu Adarrak, Baskisch voor

#### Eneko Atxa

Een lunch of diner bij Azurmendi begint met een rondleiding. Een Ierse kok toont de moestuin, staalkaart van de regio. Atxa kookt met producten van lokale boeren, die ze daarmee ondersteunen. In de naar knoflookbloemen geurende groentekas liggen tussen de planten kleine hapjes verstopt, zoals Parmezaan met pompoenzaad, avocadosiroop in een schil van kokosboter en, heel bijzonder, suikerspin met aspergepoeder. De kas is ook researchcenter van de universiteit van Bilbao; alles is gecomputeriseerd, data-analyses gaan naar de uni. De samenwerking begon met de uitdrukkelijke wens van Atxa om oude lokale soorten te behouden: tomaten, paprika's, uien: 'Die kennis mag niet







takken, is een spiegel van de streek, een liturgie van het landschap; een mix van traditie, experiment en zijn uitgesproken persoonlijkheid. Het zijn intense smaken. Ei met truffel, omgekeerd gekookt, sterk ingekookte visbouillon, foie gras met lente-ui, oester, schapenmelkjes met zwarte olijven. 'Ga eerst maar eten,' zegt hij, 'als je daarna nog vragen hebt, hoor ik het wel.' Na vijf uur en 24 hapjes en gangen, besef je dat hij zijn complete verhaal vertelt met de gerechten. En dan maakt het niet uit of die bijzondere smaken voortkomen uit fermentatie, infusie, de rookkast, zijn verre reizen, oma Azurmendi of zijn eigen gastronomisch vernuft. De hogepriester van de Baskische gastronomie heeft gesproken. Amen!



In vrijwel elk café staan ze uitnodigend uitgestald op de bar, de pintxos. Op een stukje stokbrood, aan een prikker of gewoon een paar plakjes ham of lokale Idiazabal(schapen)kaas op een schoteltje. Het stokje - pincho is spijker

- is de naam voor wat Spanjaarden tapas noemen. En daarbij drink je een biertje of een glas txakoli. Deze ongecompliceerde, soms wat zurige witte wijn prijkt voor een zacht prijsje op iedere kaart. De beste pintxosbars vind je





in de Kaleabuurt, zoals El Globo, La Viña del Ensanche en iets verderop Lepanto aan de Plaza de Pedro Eguillor. Cafe Iruña hoort met het opvallende Moorse interieur tot het culturele erfgoed van de stad. Ook in de txoko's houden ze de lokale culinaire cultuur in ere. Traditiegetrouw mochten alleen mannen lid worden van deze gastronomische kook- en eetclubs. Met aandacht voor zowel oude als experimentele gerechten hebben ze bijgedragen aan het gastronomische succes van deze regio.

De pollicipes pollicipes - percebes – lijken, met de kromme nagels en vette pootjes, wel op de afgehakte vingertjes van E.T. Deze rankpootkreeft, die ze ook wel eendenmossel noemen, is een verre neef van de rivierkreeft. De kostbare delicatessen schrapen ze langs de Golf van Biskaje, in Galicië en Portugal in de winter van de rotsen, met gevaar voor hun leven. De moed van de vissers wordt beloond met een heerlijke ziltige snack en een volle portemonnee. Te bereiden

in no time. 'Auga a ferver, percebes botar, auga a ferver, percebes sacar', luidt een gezegde. Als het water kookt, de percebes erin en daarna er gelijk weer uit. Een ander bekend lokaal gerecht is kokotxas, de wangen van heek en kabeljauw, eenvoudig bereid met olijfolie, knoflook en peterselie. Door de gelatineachtige structuur zijn ze ook ideaal voor bouillon. Overal ter wereld zijn de wangetjes bekend onder deze Baskische naam.

We zijn nog niet binnen bij **Etxanobe**, het restaurant van **Fernando Canales**, of hij springt op om in de keuken een glas tomatenwortelsap te halen, gemaakt met de slowjuicer. 'Drink maar. Je proeft eerst de tomaat en dan pas de wortel.' De enthousiaste wervelwind laat het liefst iedereen meegenieten van het lekkers uit zijn keuken. Honderd meter van zijn restaurant is hij in 1962 geboren. In zijn familie - opa was directeur van



**Fernando Canales**



Pollicipes - percebes





de ligging. 'Je hebt de zee, je zit altijd tussen bergen en Baskenland telt twintig rivieren. Die brengen ijzer naar de zee en dat is goed voor de vissen.' En ook de volksaard helpt om de eigenheid te behouden. 'De Bask is niet zo reislustig en door de geïsoleerde ligging kwam bijna niemand naar ons.' Hij rent weer naar de keuken en komt terug met gedroogde rode groente, tomaat of paprika, het is niet meteen duidelijk. 'Dit is nog zo'n lokaal geheim: de pimiento choricero. Samen met ui is dit het belangrijkste ingrediënt van de salsa vizcaína.'



jaarmarkt. De beroemde schapenkaas Idiazabal, guindillas, de milde rode en groene pepers, de iets dikkere groene pimiento de Gernika, de pastel vasco (ook bekend onder de Franse naam gâteau basque), rode en zwarte bonen, het kerstdessert turrón en natuurlijk txakoliwijn. David de Jorge, de populaire tv-kok van het programma Robin Food, trekt veel mensen. De levendige en authentieke markt is een jaarlijks hoogtepunt voor boeren en bezoekers tot ver buiten de regio. Wie niet wil wachten tot oktober kan iedere maandag in Gernika naar een kleinere versie.

elektriciteitsbedrijf Iberdrola - was geld geen issue. 'En dat besloten ze aan eten uit te geven,' vertelt Canales op het zonnige terras van zijn zaak. 'Mijn vader, een bankier, was vooral gelukkig als hij in het weekend kookte, dat wilde ik ook.'

Iedere laatste maandag van oktober staan de wegen naar het kleine dorpje stampvol. Gernika is vooral bekend van het schilderij van Picasso. Dat schilderij verbeeldt het Duits bombardement op het stadje. Het is de Spaanse Nachtwacht. Maar vandaag komen de bezoekers voor de producten op de

Met 24 jaar werd hij de jongste Spaanse Michellinchef ooit. 'Mijn gerechten zijn traditioneel qua smaak, maar nieuw in de presentatie.' Als je hem bezig ziet in de keuken, spat het plezier ervan af. 'Vanmorgen stond ik al om 7 uur op mijn surfplank, daarna snel naar het restaurant. Ik ben zo blij met dit werk.'

Van de acht schotels op het menu van Etxanobe zijn er zeven met vis: ansjovis, heek, tonijn, kokotxa, kabeljauw en pijlinktvis. Opvallend zijn de appetizers, een lippenstift van sardientjes, de lasagne van ansjovis, Oma's vissoep en het laatste dessert. 'We play with the mind,' zegt Canales, met pretlichtjes in zijn ogen. Volgens hem heeft de regio alles te danken aan

