Primera baja de socio de GGG

El número de socios del GGG es 15, con guiños temporales de 14 o 16, aunque resultaría una obviedad no reseñar que se han producido, en los 30 años de vida, altas y bajas de causas muy diversas.

De los socios fundadores, actualmente quedamos 6, a saber, Geño Barea, Mario Baudet, Casto Palacios, Rafael Paul, Pepe Pérez y Carlos Spínola, siendo las 3 últimas incorporaciones, las de Juanjo Zaballa, Luis Baltar y José M. Rosso, mientras que el centro del campo lo forman José L. Flores, Juaqui Junquera, J. A. Lambiris y el trío de los Fdez-Trujillo, Julio, Manuel y Curro.



Primeros socios de GGG

En este sentido una curiosa anécdota la protagonizó el publicista de nuestro Diario, I.M, cuya presencia en el Grupo fue efímera, ya que duró sólo una cena (concretamente la segunda, año 1986 y en el Restaurante

1800 de Cádiz), puesto que tras el evento culinario sufrió un “ataque de gota con tó sus avíos” que conllevó en el tratamiento su baja en la entidad gastronómica.

Desde entonces, me consta que todas las analíticas que por distintas razones le han hecho a los miembros del GGG, han sido “ofensivamente normales” y utilizo el término, porque a la gente le extraña que “no” tengamos colesterol...y qué le vamos hacer???.

Oscar de gastronomía



También podría titularse “todo queda en casa” o algo así, pero hemos de reconocer que lo de Oscar impone un poquito y le da cierta credibilidad, aunque algo fantasmagórica y eso que no lo bautizamos nosotros, ya que la idea fue de un almacenero virtual* que ha llegado a catedrático, de ciencias emergentes como la Tapatología y/o la Tortillología.

Desde nuestra constitución pensamos en otorgar una distinción anual al cocinero/restaurante o personaje/entidad, que se hubiera distinguido en defender y promover nuestra Gastronomía Tradicional desde distintos foros. Habitualmente se valoraban nuestros eventos culinarios, seguido de la labor de personajes o entidades que destacaran en la difusión clásica y/o vanguardista de nuestra cocina y afines. El trofeo es un soporte -plato o placa- en piedra ostionera con un logo del GGG, el nombre del premiado y una leyenda explicativa de las características y la justificación de su concesión.

Ver premiados

Huevos fritos con papas



La otra baja curiosa, en este caso tras varios años de socio-fundador, la protagonizó nuestro amigo JRL, por una cuestión dietética tontuna que derivó con el tiempo a su dimisión. Este socio, comentaba en cena si, cena no, algo así como "...que está bueno, que sí...pero donde se pongan dos huevos de campo con sus papas fritas...no hay punto de comparación".

Aquella frase aunque dicha en broma era frecuente relacionarla con nuestra condición de gastrónomos ("...y estos de que van... ¿qué son los expertos...?"), especialmente en los primeros años de andadura.

Aquello que parecía una broma, tenía su gracia, pero era la expresión de su opinión sobre la comida, que incluía su apetencia por dicho plato y su poca voluntad de cambio.

Tanto era así, que se fue corriendo la voz, y no era raro observar como aparecía en mesa, con relativa frecuencia, la idealizada fritura, y cachondeo aparte no sólo era devorada por nuestro ínclito socio, si no que más de una vez encontró el apoyo de comensales vecinos.

El plato, maridaba con un buen cundi crujientito, y solía retirarse limpio tras un artesanal rebañao...a mano, por supuesto.

Además por la condición de publicista de nuestro amigo, alguna que otra vez hubo cierta confusión entre churras y merinas a la hora de elegir un restaurante, lo que unido a su pasión por el par de huevos con gran fritada de papas sanluqueñas, conllevaba algunas molestias en el seno del Grupo, que le llevó a su dimisión...que en conjunto no fue mal acogida.

Además, como pueden imaginar hubo historietas en otras dimisiones, ya que hablamos de 30 años de actividad...pero se trata de manifestar un botón de muestra, asegurando que en nuestra andadura ha predominado, y predomina, la amistad entre los socios y sus familias. Que siga así. Salud.

Dr. Thebussem



Mariano Pardo de Figueroa y de la Serna Pareja y Manso de Andrade, para los amigos, Dr. Thebussem, con fama de excéntrico, de intuida aunque no comentada, misoginia, erudito, autor de fina ironía y enciclopédicos conocimientos, y a fomentarlos dedicó parte importante de su vida, la cual pasó recluido en su finca asidonense “Huerta de la Cigarra”, con amigos y una gran biblioteca que le proporcionaba el gusto por el conocimiento.

Sin límites en su formación humanística, interesado en distintos temas, desde filosofía e historia hasta filatelia y gastronomía o materias como la heráldica y la tauromaquia, muy reconocida las de cartero-filatélico o escritor-gastronómico. Personaje no dado a excesos, rechazó honores y prebendas, exceptuando el título de Cartero Mayor del Reino, no remunerado.

Su producción literaria gastronómica, fundamentalmente de género epistolar, se centró más en el análisis y crítica de las formas que en la creación culinaria. Mantuvo copiosa correspondencia con su entorno, a pesar de vivir desde los 35-40 años en su Medina Sidonia natal.

Personaje del que desgraciadamente se habla más que se lee, dado lo agradable de sus escritos. Buen mentiroso literario, con un deje bromista, quizás por el interés de que sus opiniones fueran tenidas en cuenta, ya que en su tiempo despertaba más atención lo que decía un extranjero que lo que decía un nacional, por mucha que fuera su cultura y formación.

Prueba de ese carácter lúdico y guasón es el seudónimo que utilizaba, THEBUSSEM, un anagrama de la palabra "embuste", así como otros seudónimos usados en algunos escritos, como barón de Thirment (anagrama de mentir) o Mr. Droap (anagrama de su primer apellido). De lo más antológico de su producción se citan algunos de sus Artículos Gastronómicos, tales como El alfajor de Medina, Gazpacho y piñonate, Jigote de lengua, Chocolate de a peseta, Sartén y pluma… sin dejar en el olvido dos obras dedicadas al ajo.

Ya citado en nuestro Anecdotario, nos interesó el personaje en sí, gracias al periodista gaditano Paco Benítez Aguilar, estudioso de su figura y obra literaria, que nos deleitó con una magnifica conferencia, de título "Cantares y Yantares de la Provincia de Cádiz", refrendada por el toque de una guitarra y el cante flamenco.

Mencionemos algunas de las muchas anécdotas, que adornaron su singular trayectoria, tales como el acuerdo demostrado, de pagar para que pintaran la fachada de su vecino, que era en verdad, la que disfrutaba su vista desde su ventana, o solicitar del Ayuntamiento permiso para remozar el camino desde su domicilio hasta el Casino de su Medina natal.

Vivía entre criados, como distinguido señor de época y cuando alguno cometía un error, le cambiaba el nombre y así evitaba cambiar el servicio. Hablaba con el sirviente y tras reprender su falta, le decía: "Oiga usted, Manuel, a partir de mañana se llamará José". También se cuenta, que con el ánimo de no molestar a los suyos, encargó un ataúd que guardaba bajo su cama para así facilitar los trámites de su defunción.





Homenaje gaditano al Doctor Thebussem

Nuestra respuesta en el tiempo, celebrando el 180 aniversario de su nacimiento, fue un paseo por su Medina Sidonia con paradas en su mausoleo y en su busto, llenar alforjas y bolsos de dulces navideños, rematando con un almuerzo basado en la cocina tradicional asidonense y un brindis, con aromas de homenaje por el ilustrado PERSONAJE GASTRONOMICO.

Himno festivo de clausura

Resulta clásico y muy “gadita” cantar alguna coplilla carnavalesca, como complemento de actos gastronómicos de especial relevancia, asimilando el papel persuasivo del alcohol, que ayuda a desinhibirse, y aumenta el número de voces del coro. Pero nuestra canción comenzaba con: *Lejos de aquel instante, lejos de aquel lugar, al corazón amante, siento resucitar...*

No sé ni cómo ni cuándo se fue implantando esta canción de origen vascuence tras algunos actos, sin saber explicar por qué razón lideró nuestros 40 principales*.../...Vuelvo tu imagen bella, en mi memoria a ver, como un temblor de estrellas, muerto al amanecer...*

Algunos trovadores del Grupo, con amplio y granado currículo carnavalesco, formaban el coro del GGG. Geño Barea y MRG (ambos con un 1º en Quo Cadix), así como Julio (Callejón de los negros, Quo Cadix, Últimos de Filipinas...) y M. Maestre (suplente de lujo en coros laureados de J. Pardo), y completando la coral integrantes de un coro callejero (Gran Reserva 2001), tales como, Mario, Flores, Pepe, Faly...

-La canción habitual era Maite (Dyango) vs Maitetxu (Consorcio), con letra a empujones e intento de lucimiento de la cuerda de bajos, reforzados por algún contraalto u octavillita, estando el rendimiento directamente relacionado con la ingesta etílica del evento, reforzada por algunos bajativos y combinados con misión digestiva bajo prescripción facultativa.

Pero surge la duda y ¿Por qué Maitetxu y no el Vaporcito del Puerto o Los Duros Antiguos? Cuestión nunca aclarada ni maliciada...surgió y se quedó en nuestras celebraciones, a pesar de desconocer su composición y mascar letra de forma descarada.



En el antiguo Achuri con Jon Monasterio

Pero resulta que un afamado guipuzcoano de Tolosa pues...tierra de magnificas alubias y mejores chuletones de ternera, era compañero de curro de algunos socios del Grupo (¡Gracias,amigo Poli..!) y tuvo el detalle de proporcionarnos la letra y las características del argumento. Pero mira por donde (¿circunstancias de la vida...?), el conocimiento del tema enfrió progresivamente el encanto y dejamos paulatinamente de entonarla, siendo en la actualidad "rara avis" en nuestro repertorio, que ya tiene un evidente contenido carnavalesco.

.../...Mayte yo no te olvido, ni nunca nunca te he de olvidar, aunque de mi te alejes, leguas de tierra, de tierra y mar... Ay, los barcos de vela, suenan la sirena, al verlo pasar y es que este barquito.... Vaporcito del Puerto.../...

"Maite, Maitetxu ha dejado de formar parte de nuestras despedidas, de la misma forma en la que entró... ni puñetera idea."

Croqueterismo gaditano

-Revisar material de nuestra trayectoria de 30 años, me está resultando muy agradable y gratificante. Curiosear, por ejemplo, el programa de los Encuentros de Gastronomía Gaditana o los de los Talleres de Cocina Tradicional Gaditana, me llama la atención su nivel de calidad y su categorización teórico-práctica.

-Tengo en mi mesa el programa del Taller (XI Edición) de la 61 edición de los Cursos de Verano de la UCA-Julio 2010, por poner un ejemplo, y me sigue pareciendo francamente bueno y de gran nivel en temas, ponentes y matriculados.

-Se habló de la cocina mediterránea del Cádiz de 1812, de Quesos y Vinos del Pajarete con su maridaje y práctica de cocina serrana; otro día fue dedicado a la sal con visita y cata a unas Salinas, y otro a la cocina imaginativa e innovadora del Atún de almadraba. Se comentaron aspectos dietéticos de la cocina tradicional y enfermedades del hígado o una práctica del servicio de carne en la mesa, revisando el temario de las 11 ediciones organizadas.





-En la Mesa croqueteril, participaron –entre otros- los ínclitos, Fdo Santiago, J. Osuna o Julio de la Torre, de cuyas opiniones extraemos unos apuntes, que se comentan a continuación(2), dejando dos célebres frases en candelero. “Si quieres saber cómo es la cocina de un restaurante, pide CROQUETAS...”-José M. Córdoba- o “si tú me dices Findus lo dejo todo...”-Javi Osuna-. Y como curiosidades extraídas de mis apuntes “in situ”, citar la “austeridad espartana” del Alcalde, Carlos Díaz, que –por ej.- tras la aprobación de una Revisión del PGOU, le dio 20 duros al Sr. Bedel (en concreto a M. Paul, primo de nuestro socio Rafael Paul) para comprar cerveza y mortadela, si bien en la anécdota no dicen el quorum existente en la votación.../...

Cocinando que es gerundio (I)

-Uno de los nobles objetivos de este Grupo, consiste en cocinar entre amigos y con preferencia del recetario tradicional gaditano. A día de hoy, podemos comentar orgullosos, que prácticamente todos los socios del GGG cocinan con relativa frecuencia e incluso algunos se encargan de la "Cocina diaria en su casa", de forma, más o menos rutinaria, y todo indica que cumplen y progresan adecuadamente.

-En su momento nos ofertaron locales similares a los "txocos vascos", pero no se alquilaron por el grado de compromiso que se adquiría y que nos alejaba de nuestra doctrina de pasarlo bien entre amigos.

-Revisando nuestro curriculum culinario, han sido muchos los sitios en los que hemos cocinado, de forma más o menos ocasional y otros donde nos hemos asentado durante largas etapas. Así tenemos, en la Isla, la VENTA VERGARA en 1988, con el apoyo de José Vergara (Jefe de cocina del Hospital Mora y posteriormente del Hospital de Pto Real), y de la que guardo –entre otras- el recuerdo de una cena con "menú cardiosaludable", con charla previa de los eminentes cardiólogos, Dres. Espelta y V. González, (dep). Aproximadamente a los dos años, 1990, alcanzamos a disfrutar de los fogones del ACHURI, restaurante vasco-andaluz de la c/Plocia (actualmente la vía más gastronómica de Cádiz) de la mano de Jon Monasterio, que recordando las costumbres de su tierra, disfrutaba casi tanto o más que nosotros.

-La filosofía de estas reuniones, pasaban por la elaboración por algunos socios y sus marmitones, de un menú más o menos complejo, aportando los ingredientes estrellas (o se les encargaba al restaurador) y surtiéndonos del restaurante para productos básicos (léase, aceite, especias, arroz, papas, vinos...etc). Por supuesto se abonaba el menú con la reducción de lo aportado.







Tan o más importante que la propia comida, es la “reunión” posterior donde se explica el menú resaltando su gaditanismo y los vericuetos de su elaboración, abonándose la cuenta, animados con café y bajativos –bajo prescripción facultativa privada- para finiquitar la velada con una reunión administrativa que complementa el evento.

-Por una discusión y un malentendido, fuimos invitados a dejar Achuri, allá por el año 2006-07, y producto de la amistad que nos une con el amigo Miguel Pelayo, llegamos al Bar Terraza en plena plaza de la catedral gaditana. Como las comparaciones, siempre son odiosas, no las haremos y sólo comentar que estamos encantados con el sitio (aunque la cocina es mucho más reducida) y con su plantilla profesional y el buen ambiente que preside nuestras reuniones mensuales, que datan de 2008. *Fin 1ª parte-Continuará







Cocinando que es gerundio (II)

-Tras el paseo por las cocinas más curradas, resulta de justicia destacar nuestras reuniones culinarias –habitualmente diurnas- en una casa de campo en Puerto Real, Camino del Olivar, que también llamamos “Chatarrero Jouse” en honor a su dueño, Angel (paciente y amigo del que suscribe) que junto a su sobrino, Servando, labró una bonita amistad con el GGG y ello nos permitió disfrutar de muchos y auténticos eventos culinarios, incluidas barbacoas y nuestras gloriosas Pestiñadas.

-Además durante los últimos años nos montamos una reunión curiosa, a la que denominamos “Güevá popular” que nació fruto del refranero (“...en la época de la graná, la gallina no pone ná... ” o “Enero no es güevero...”), con un menú basado en “huevos -recién cogidos- cuajados en tomate casero...” como colofón a un potajito o berza campera”. Como ven, todo tiene un origen y vale cualquier excusa razonable.

-No quisiera terminar sin nombrar otras destacadas cocinas gaditanas, cuyos cocineros, nos han permitido guisar y aprender de su sapiencia culinaria. Así, y esperando no olvidar alguno, agradecer nuestra estancia en los fogones del Ventorrillo El Chato o el Faro del Pto Sta María, o en la cocina del Hotel Playa. Reseñar el apoyo en las prácticas de los Talleres universitarios veraniegos, de los profesores de la Escuela de Hostelería y otros cocineros de la altura de María Moreno, Antonio Corrales, Juan C. Carrasco, Fernando Hermoso, Julio Vázquez, Mauro Martínez, Petri Benítez o Angel León.

-Y podríamos seguir...¡son 30 años! Y seguramente olvido algo, pero si hay que repetir, se repite. Salud.

ANÉCDOTA 9

Cena X aniversario



JOAQUIN PINO

Primera cita anual del Grupo Gastronómico

La pasada semana tuvo lugar en el restaurante «El Ventorrillo del Chato» el primer encuentro de los miembros del Grupo Gastronómico Gaditano. A partir de ahora, sus miembros se reunirán anualmente para mantener un coloquio centrado en la cocina típica gaditana y en los productos autóctonos de la zona en los que se fundamenta nuestra gastronomía. Con una cena elaborada a la antigua usanza y trajes de época, —recordando los orígenes y la historia viva de la primitiva venta— los invitados celebraron, simultáneamente, el tercer aniversario del restaurante que dirige José Manuel Córdoba, de la cadena hostelera El Faro. El objetivo de estas citas que se irán sucediendo cada año se centra en «fomentar el arte culinario y avanzar en el conocimiento de la gastronomía gaditana tradicional», según explicó José Manuel Córdoba, anfitrión del encuentro.

DIARIO DE CÁDIZ. mayo 1996 / 10 años.

-Abril 1996: Con motivo del X Aniversario de la constitución del GGG coincidente con el III Aniversario de la dirección del Ventorrillo por José M. Córdoba (Grupo El Faro), se celebró una cena elaborada a la antigua usanza, época constitucional, con trajes de época de estilo goyesco. De dicha forma se recordaban los orígenes y la historia viva del celebrado Restaurante, coincidiendo con el objetivo del Grupo centrado en "fomentar el arte culinario y avanzar en el conocimiento y difusión de la gastronomía gaditana tradicional". .