¿Cuál es la gastronomía Suiza? : La puerta de la cocina siempre estaba abierta

Autor(en): **Engeler, Urs Paul**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **24 (1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-909305

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

¿Cuál es la gastronomía Suiza?

La puerta de la cocina siem estaba abierta

No existe la cocina nacional suiza. Lo que hay son innumerables especialidades regionales. No obstante, la tendencia general es hacia lo extranjero. En la cocina y en la mesa reina lo multicultural.

¿Dónde (si no es entre el cosmopolita Gstaad y el escondido Lauenensee) se consume la cocina clásica helvética? Quien la busca, realmente encuentra en Lauenen la «Rösti Factory» donde puede escoger entre Rösti con chili con carne, Röstipizza, Röstiburger y otras combinaciones exótico-extravagantes.

Muchos platos tradicionales ya no existen; lo que se consigue por doquier son los platos multiculturales basados en productos nacionales. Pero, viéndolo bien, jamás ha existido una cocina suiza autónoma.

La receta implementada desde el medievo (cuando los peones trajeron al país las primeras recetas extranjeras y el país copió todo lo que los viajeros traían en

*Urs Paul Engeler**

cuanto a métodos de preparación y platos desconocidos) es el ajuste rápido. Actualmente, la mitad de los restaurantes en las ciudades son establecimientos de especialidades extranjeras tales como pizzerias y salas mongoles.

Aunque es obvio que el alma de Suiza no está en la cocina, cuenta con cocineros de fama mundial como lo es Frédy Girardet, quien junto con su sucesor perfecciona la gastronomía artificial francesa en su restaurante en Crissier (arriba de Lausana) y no platos tradicionales como Berner Platte, Basler Mehlsuppe, Suuri Gummeli (papas con salsa de vinagre) o Aargauer Rüebli-Torte.

Hasta hay 2 libros de recetas de cocina escritos por parlamentarios. Ambas colecciones de recetas (que más bien son colecciones de ideas para bebidas y

* Urs Paul Engeler es redactor de la «Weltwoche».

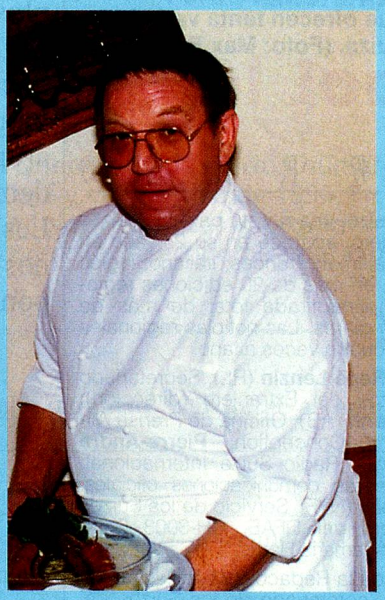
Receta de Suiza Francesa

Papet de Vaud según se prepara en «Chez Pécoud», Hôtel de Ville, Grandcour

Ingredientes para 4 porciones:

4 salchichas típicas de Vaud de hígado o de col
800 g de puerro
200 g de papa
3 dl de leche
30 g de mantequilla
30 g de harina de trigo
4 cl de vinagre de manzana
Sal y pimienta

Lavar los puerros y cortar en pedazos de 1 cm; blanquear en agua con sal. Pelar las papas y rallarlas con el rallo para Rösti. Calentar la mantequilla, añadirle la harina y cuando se haya hecho una pasta lisa, añadir la leche revolviendo constantemente. Agregar el vinagre, la sal, la pimienta, las papas ralladas y el puerro blanqueado. Cocinar a fuego lento durante 1 hora. Probar y si hace falta añadir sal y pimienta. Con un palillo de dientes picar los dos extremos de las salchichas y colocarlas en agua caliente durante 40 minutos (no dejar que el agua hierva). Servir el Papet junto con las salchichas y vino tinto Yvorne, Feu d'Amour, Yvorne.



Gerald Ruchat, chef. (Fotos: Georges Surdez)

pre

«Figugegl – Fondue isch guet und git e gueti Luune»... (Foto: Jean-Jacques Ruchti)

platos) reflejan la limitación de los autores y no el estado de la gastronomía del país. En Suiza los cocineros nunca tuvieron que cocinar para altezas reales y sus cortes; la cocina suiza es rural y cada valle tiene sus especialidades autónomas.

Aunque existe el «Swiss Musli» que se conoce en todo el mundo, sería poco acertado considerar el Birchermüesli (corazón de la cocina de alimentos crudos rallados) como expresión válida de la cocina helvética, porque fue pura casualidad que el Dr. Bircher-Benner lo desarrolló y propagó en nuestro país.

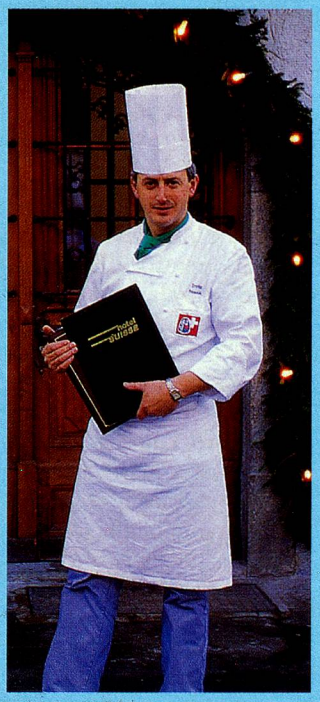
Receta de Suiza Retorromana

Pizzoccheri Livio Tuena, «Hotel Suisse», Poschiavo

Ingredientes para 4 porciones:

350 g de harina de trigo sarraceno
150 g de harina de trigo
1 huevo
aprox. 1 dl de agua
1 cucharada de aceite de oliva
sal
160 g de queso alpino
80 g de queso parmesano
100 g de papa
100 g de acelga
pimienta negra
200 g de mantequilla
1 diente de ajo picado
4 hojas de albahaca picadas

Mezclar las harinas y añadirles la sal, el aceite y el huevo. Mezclar y añadir agua tibia hasta que quede una masa muy suave. Pelar las papas y cortarlas en trozos de 2 cm, cocinarlas en agua salada. Limpiar las acelgas, cortar los tallos en pedazos de 3 cm y las hojas verdes en pedazos grandes. Cocinar los tallos y las hojas separados en agua salada. Cortar el queso alpino en trozos de 1/2 cm. Amasar con un rodillo la masa hasta que tenga 2 mm de grosor, cortar en pedazos de 8 cm y luego en tallarines (Pizzoccheri) de 1/2 cm. Cocinar los Pizzoccheri en bastante agua salada. Cuando los Pizzoccheri estén casi al punto, añadir las papas y las acelgas ya cocidas. Colar los Pizzoccheri y colocarlos en capas en una fuente alternando con el queso alpino. Al final echar encima el queso parmesano y la pimienta (molino) y luego agregar la mantequilla en trocitos, el ajo y la albahaca. Servir con mortadela de Poschiavo, ensalada de lechuga y vino Veltliner «La Gatta», Triacca.



Livio Tuena, chef. (Fotos: Engadin Press)

La cocina suiza, si podemos referirnos a ella con ese término, al mismo tiempo es un asunto verdaderamente regional e internacional. Aunque esto parece paradójico, es su punto fuerte. No hay otro país en el mundo cuya cocina esté supeditada a tan múltiples influencias. Debido a ello, el basilense Hanns U. Christen, publicista de gastronomía, llega a la conclusión que hasta hace poco era prácticamente imposible comer mal en un restaurante suizo.

Siempre lo mismo

Posiblemente, la comida tiene buen sabor porque las recetas evolucionaron en un entorno en el que antes reinaba la escasez y donde, para sobrevivir, fue necesario emplear los pocos víveres sin desperdiciar nada. Papas y más papas, frutas frescas y secas, leche, queso, castañas, cebada y despojos (en las famosas sopas de tripa). Incluso la «Räbebappe» con o sin tocino (un puré de zanahorias blancas) hasta hace pocos años fue el alimento detestado por los hijos de los burgueses.

La pobreza fomentó la creatividad. Fue necesario inventar para lograr un poco de variedad con lo poco que había. En los muchos libros de recetas suizas éste es el tema básico. En ellos encontramos directivas para emplear los alimentos cuidadosa y económicamente en vez de especialidades tradicionales. Lo característico de la cocina suiza no radica en ciertos platos o combinaciones sino en lo burgués, genuino, económico y sano.

Identidad por medio del queso

Los pocos platos nacionales son el fruto de la miseria moderna o sea de la necesidad de emplear los excesos causados por la política agropecuaria. Cuando la montaña de queso siguió creciendo desenfrenadamente, los estrategas del marketing convirtieron la fondú, especialidad poco conocida del cantón de Neuchâtel, en menú para todos los suizos. La campaña publicitaria tuvo tal éxito que actualmente en cada hogar hay un rechaud con su caquelon correspondiente. El mensaje fue típicamente suizo: «Figugegl – Fondue isch guet und git e gueti Luune» (La fondú es buena y pone a la gente de buen genio)... ■

Viñadores trabajando: vendimia en Klettgau (Foto: Max Baumann)

Los vinos suizos con frecuencia se aprecian en menos de lo que valen

Las joyas desconocidas

No basta con que en ultramar a menudo confundan Suiza con Suecia, es más, nuestros vinos son prácticamente desconocidos. Injustamente.

En 1996, se publicó el primer libro completo sobre los vinos suizos: «The Surprising Wines of Switzerland» (Los sorprendentes vinos de Suiza) escrito por John C. Sloan, diplomático canadiense. Este tomo, adquirible sólo en inglés, lleva el acertado subtítulo: «Switzerland's best kept secret» (El secreto mejor guardado de Suiza).

Es un hecho que los vinos suizos son poco conocidos a nivel internacional, contamos con 15.000 hectáreas de viñe-

*Stefan Zenklusen**

dos (Francia tiene 900.000) y exportamos aproximadamente el 1% de la producción. El hecho de que la cepa Chasselas, que se cultiva en el 40% de los viñedos, tenga la injusta fama de ser «neutral», contribuye al menosprecio general de nuestros vinos.

Hasta los consumidores nacionales desconocen la gran variedad de vinos que producimos. Aunque durante déca-

* Stefan Zenklusen es redactor de la revista internacional de vinos «Vinum».

Receta de Suiza Alemana

«Chnöiblätze», galletas de carnaval según Oskar Marti

400 g de harina de trigo
3 huevos
20 g de azúcar
60 g de mantequilla
1,3 cl de Kirsch
2 cl de crema de leche
Azúcar en polvo para decorar
Salen aproximadamente 16 galletas

Poner la harina en una fuente grande y hacerle un hoyo en el centro. En otra fuente mezclar muy bien los demás ingredientes (sin el azúcar en polvo), verter en el centro de la harina y amasar hasta lograr una pasta suave. Empacar la masa en una hoja plástica transparente y colocar en la nevera durante una hora. Formar una salchicha de 3 cm de diámetro y cortarla en 16 pedazos iguales. Extender cada pedazo con el rodillo hasta lograr un círculo que tenga 0.75 mm de grosor. Freír nadando (igual que las berlinesas) en aceite (v.g. aceite de cacahuetes) de 170 grados centígrados y colocar sobre toallas de papel. Espolvorear con el azúcar en polvo.

Oskar Marti, a quien llaman Chrüter Oski, con sus famosos «Chnöiblätze» y el vino blanco dulce Grain de Malice, Provins Valais, que recomienda.
(Foto: Jean-Jacques Ruchti)

La receta «Chnöiblätze» de Oskar Marti corresponde a la estación, así como todos los menús que sirve en su restaurante «Moospinte» ubicado en Münchenbuchsee, cantón de Berna. Allí sirve platos hechos con las legumbres, frutas y hierbas de la estación. Impulsado por la imaginación y la curiosidad este chef de 50 años crea platos tan especiales como lo son la sopa de zanahorias y naranjas adobada con jengibres y especias, el fricasé de pejesapo en salsa de anís y los albaricoques a la albahaca. Por eso y a pesar de sus innumerables galardones, publicaciones y programas de televisión lo llaman simplemente «Chrüter Oski».

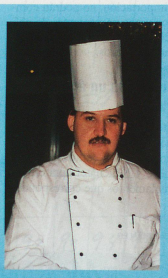
Receta del Ticino

Estofado de res con Merlot del Ticino, «La Palma au Lac», Locarno

Ingredientes para 10 porciones:

2.5 kg de pierna de res, mechada con tocino
0.5 dl de aceite de cacahuetes
250 g de apio blanqueado
250 g de puerro verde
250 g de cebolla
600 g de zanahoria
120 g de puré de tomates
1 litro de Merlot del Ticino
1.5 litros de agua
1.5 litros de salsa de asado dorada
20 g de boletos comestibles secos
80 g de caldo de res concentrado
Sal, pimienta y ají

Adobar la carne con sal, pimienta y ají y dorarla muy bien por todos los lados, sacarla del asador. Dorar las legumbres en el mismo asador (añadir el puerro al final para que no se queme y se vuelva amargo). El procedimiento de dorar los ingredientes le da el lindo color oscuro a la salsa y neutraliza el puré de tomates quitándole el sabor agrio y dulce. Para que la salsa no se vuelva amarga es muy importante que no se queme. Añadir el vino tinto, el agua y la salsa de asado, cocinar a fuego lento hasta que quede reducida a jarabe y añadir el caldo concentrado. Agregar la carne y los boletos, tapar y cocinar a fuego lento hasta que la carne quede blanda (aproximadamente de 2 a 3 horas). Sacar la carne cuando esté blanda y mezclar la salsa muy bien con el aparato licuador. Para saber si la carne está blanda, insertarle el tenedor, alzarla y sacudirla levemente; si se suelta con facilidad está blanda. Si le falta consistencia a la salsa, probarla y si está buena de sabor añadirle un poco de maicena, si no dejar que siga cocinando hasta que quede bien. Para completar este plato servirlo con Polenta o puré de papas y un Merlot de Losone, del viñedo Delea.



F. Müller, chef.
(Fotos: pad)