

El txoko de Javier

Javier's place

Mikel Ceberio

Director Revista Viandar

RESUMEN

El autor describe experiencias de interés relacionadas con la figura de Javier Sáenz de Buruaga, centradas sobretudo en la gastronomía y la nutrición y el recuerdo entrañable de El Bordatxo, sitio de encuentro con científicos de la talla del Profesor Grande Covián, el Profesor Varela o el Profesor Serra, entre otros. Palabras clave: Nutrición; Gastronomía.

LABURPENA

Egileak, Javier Sáenz de Buruagarekin erlazionaturik ekintzak deskribitzen ditu, bereziki gastronomía eta elikadura eta El Bordatxoren gogoeta maite bat, zientzilarientzako topaketa leku bat, Grande Covián Irakaslea Varela Irakaslea edo Serra Irakasleen mailakoentzako, beste batzuen artean.

ABSTRACT

The author, highlights interesting experiences related to the role of Javier Sáenz de Buruaga in gastronomy and nutrition and the deep memory of El Bordatxo, a meeting place for scientists such as Professor Grande Covián, Professor Varela or Professor Serra among others. KEY WORDS: Nutrition; gastronomy.

Hablando de algo tan importante como lo de dedicarse a la pacífica y encomiable actividad de contentar por el paladar a sus semejantes, cumpliendo con aquella frase bíblica: No sólo de pan vive el hombre y, además, en un tono festivo y saliéndose de estrictos libros científicos, cumpliendo con aquello que decía Julio Camba de que quizás seamos la última generación que pueda presumir de haber comido de forma sana y honesta, me acuerdo de Javier.

Todo ello dentro del txoko Bordatxo, institución junto a otras sin parangón en el mundo y con un denominador común: el

Correspondencia:
Mikel Ceberio
Director VIANDAR
Alameda de Rekalde, 1
48009 Bilbao

culto a la cocina en su noble faceta creativa y gustativa, uniendo el placer de degustar a la satisfacción de prepararlo como cocineros aficionados que en su vida profesional son otra cosa (Javier era farmacéutico), con distintas formas de pensar, pero dentro, todos iguales y felices.

Después de hacer la compra, de comprar un capricho, convirtiendo en fiesta todo lo que rodea a la cocina, cumpliendo aquello de que para divertirse en la cocina es fundamental que a uno le guste comer, obligando a los demás, a los que dicen no tengo tiempo, a atreverse y a perder el miedo a manejar los ingredientes gastronómicos: las bases, los fondos, las salsas, limpiar el pescado... en el fondo, a defender los valores culinarios y culturales identificados con Bizkaia, exaltando sus productos y la excelencia de lo sencillo, recuperando productos caídos en el olvido, compartiendo el comer bien, una de las maneras más sencillas de disfrutar, y pensando en repetir eso tres veces al día, por los menos.

Algo muy importante para Javier, donde aunaba su parte científica y de formación, e incluso su faceta profesional sobre todo en esa su etapa ligada al mundo de la salud desde su cargo en la Consejería de Sanidad. Pero todo ello siempre de su prisma de analizar todo seriamente, como buen pedagogo que era, con una sencillez que hacía todo entendible sin caer nunca en la tentación de decorar caprichosamente sus respuestas, algo tan común en estos días que corren, poniéndose siempre a la altura del interlocutor.

Recuerdo un almuerzo con él en el Bordatxo como una imagen fotográfica, con ocasión de una de las visitas de Grande Covián, aquello de los incisivos, caninos y molares para qué son: todo ello sin perder la cordura y el equilibrio, hablando de la cocina verde, amando esa cocina vizcaína con colorido, variedad, elegancia que practicaba con sus amigos de siempre en el Bordatxo, una realidad atractiva, y lo más fundamental, cotidiana y, lo más importante, que fascina y gusta por algo que hoy se busca, y que es la sencillez.

¿Se puede pedir más que cocinar para otros y comer con otros? Dejando para otras ocasiones la liturgia de comer sano y convirtiendo el hecho en una aventura fascinante, acercándonos a la cocina con humildad, con recetas de estación, de mercado, de tradición, pensando también en el relevo generacional, valorando también la tertulia y transmitiendo la pasión de lo sencillo, del comer diario, siendo apasionados por la cocina, haciendo caldos, cocidos, potajes, sopas..., pensando en que la alimentación revela lo que acaso no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico.