

Alemania



Más que salchichas y cerveza

Si dijéramos que la cocina alemana se reduce a la simbiosis «salchichas/cerveza» estaríamos ocultando una de las caras gastronómicas más sugerentes de Europa.

Sin desmerecer en absoluto el famoso y formidable banco salchichero alemán compuesto por más de 1.500 clases diferentes, y sin negar, por supuesto, que en este país se entiende de cerveza como en ninguna otra parte, es preciso destacar que aquí existe además otra comida bien diferente caracterizada por ser sabrosa y, sobre todo, contundente.



Uno llega a veces a agradecer de corazón la sencillez, y en Alemania la cocina encuentra

la perfección de lo sencillo: unas hojas de col rellenas de carne picada, unas chuletas de cerdo ahumado, una tarta de manzana... Los alemanes se han preguntado —con mucho acierto—, ¿para qué vamos a coger el codillo de un cerdo y darle mil vueltas para que parezca solomillo de buey con no sé qué crujiente? Bastará ponerlo en el plato con un poco de chucrut, pero eso sí, haciéndolo bien y empleando lo mejor. ¡Y qué razón tuvieron!

La comida de todo el país, de norte a sur, es franca y, sobre todo, variada. Alemania abarca muchas culturas que, aunque no se distingan desde fuera, constituyen una realidad social e histórica refrendada claramente por sus distintas tradiciones culinarias. Es diferente la comida que se degusta en Renania del Norte-Westfalia, Renania-Palatinado y Baden-Wurtemberg, por ejemplo, que se basa principalmente en ingredientes tradicionales de la agricultura que rodea a la Selva Negra y la ribera del Rin, y está influida, además, por las costumbres de sus vecinos Francia y Bélgica, que la cocina bávara, más centrada en su tradición en carnes, como el popular cochinitillo, y sus productos lácteos.



Lo mejor de la cocina alemana es, insistimos, la tradicional. Aunque podamos encontrar nuevos platos alemanes de una cierta sofisticación, como pu-

dieran ser unos medallones de bogavante con una mousse de aguacate y ensalada, lo que realmente hace entrañable la cocina alemana son sus pescados ahumados de siempre, sus embutidos, sus verduras... Y algo que solo conocen los propios alemanes, sus más de doscientas clases de pan.

Por su parte, la repostería alemana ha alcanzado unos elevados niveles de complejidad, cosa que contrasta con el resto de su cocina. De siempre, en Alemania ha habido una cierta obsesión por conservar las grandes cantidades de fruta que se producían en forma de mermeladas y, probablemente de aquí, ha surgido un recetario dulce inigualable.



Pero si hay algo que hace de este profundamente multicultural país un lugar distinto para disfrutar de la gastronomía es la hostelería que la cobija y protege. Los alemanes son un pueblo perfeccionista hasta el límite y en consonancia han desarrollado unas normas hosteleras realmente muy por encima del resto del mundo.

¿En qué país se encontrará una flor en cada mesa de todos los bares y restaurantes? ¿En qué país le atenderá sólo personal con estudios reglados de hostelería? ¿En qué país encontrará un vaso para cada cerveza, un pan para cada plato, un ambiente para cada ocasión? Sólo aquí.

Y no hay mejor forma de comprobarlo, ni sensación más dulce, que desayunar bien temprano el bufé de un pequeño hotel con encanto a orillas del Rin. Cincuenta clases de pan —uno se vuelve loco para elegir—, bollos mil, las mermeladas más seductoras, cereales, quesos y quesos y los embutidos más delicados; y el café alemán, más suave, más cordial, como el país.



Tortilla campesina de Münsterland

Bauernfrühstück



Ingredientes	Elaboración
<p><u>Para 4 personas</u></p> <p>4 huevos 750 g de patata cocida 100 g de tocino 100 g de jamón curado ahumado 3 cebollas 1 cucharada de manteca de cerdo Perejil Sal</p>	<p>En una sartén se pone a calentar la manteca de cerdo hasta que se derrita y se saltean las patatas ya cocidas, peladas y en rebanadas, junto con el tocino cortado en dados.</p> <p>Se añade el jamón curado en tiras y las cebollas cortadas en juliana mezclándose bien con el resto de ingredientes durante unos minutos.</p> <p>Se batan los huevos con un poco de sal, se vierten en la sartén y se revuelve todo el conjunto.</p> <p>Se espolvorea con perejil picado y se tapa la sartén para cueza durante unos minutos, el tiempo necesario para que ligen las patatas con el huevo y los otros ingredientes.</p> <p>Se saca a un plato sin darle la vuelta.</p> <p>Normalmente esta tortilla se sirve acompañada de diversos tipos de ensalada.</p>

El decreto de la patata

Cuenta la historia que allá por las últimas décadas del siglo XVIII la hambruna azotaba cruelmente las tierras europeas. El principal sustento del pueblo, las cosechas de cereales, sufrían el castigo de plagas incontrolables cuyos terribles efectos se veían incrementados por pésimas condiciones meteorológicas.

En esta situación de desesperación, un botánico francés, Antoine August Parmentier, trata de convencer a los campesinos para que consuman patatas. Pronto el remedio se extiende por todo el país y llega también a otros, incluido Alemania.

En un principio, las clases necesitadas alemanas se niegan a consumir este tubérculo, pues el hecho de que crezca bajo tierra les inspira los más hondos temores relacionados con la putrefacción de la muerte. Pero la situación es tan grave que el propio Federico el Grande establece un decreto mediante el que se obliga a los campesinos a cultivar patatas.



Parece ser que el interés del monarca fue tal que incluso dio orden a sus tropas para que vigilaran las huertas, asegurando que se cumplían sus deseos. Y el resultado fue tan positivo, el hambre tan sabiamente atemperada, que la patata, en un principio despreciada, pasó a convertirse en aliado definitivo de los alemanes tanto en tiempos de guerra como de paz.

Hoy es un ingrediente omnipresente en la dieta alemana y se consume de mil formas, incluido en «tortilla», como ésta que aquí se presenta y que servía de tentempié de media mañana para las durísimas jornadas de trabajo de los campesinos de la región de Münster.