

# EL DESCONOCIMIENTO CULINARIO

## CULINARY KNOWLEDGE GAP

texto Luis Palacio  
editor de *agendadecocina.es*

**HACE 200 AÑOS** la sociedad bienpensante europea estaba firmemente convencida de que Asia comenzaba en los barrios orientales de Viena. Esa era la opinión, al menos, del príncipe Metternich, quien jugó un destacado papel en el diseño de la Europa absolutista y quien puso fin a las aventuras napoleónicas. Hungría, y con ella Budapest, se localizaban en Asia.

Hace dos décadas, en cambio, el escritor italiano Claudio Magris sostenía que para comprobar que Budapest era Europa sólo era necesario entrar... en una pastelería. A la vista de los hojaldres, las crêpes y los dulces de los anaqueles, uno pensaría, sin dudar, que estaba en cualquier pastelería vienesa.

¿Asia o Europa? Si la geopolítica condiciona el lugar de Hungría en el mundo, el mestizaje de su cocina lo complica aún más. Hay pimentón, procedente de Turquía; ñoquis, llegados de Italia; ocas, de herencia francesa, y en la cocina húngara se emplean con profusión los lácteos, al igual que en muchas gastronomías del centro de Asia.

Desde el punto de vista de los húngaros, sin embargo, todo es mucho más sencillo. Según el principal divulgador de su cocina y, a su vez, padre de la moderna gastronomía húngara, Karoly Gundel, quien quiera reproducir los sabores de las comidas húngaras sólo tendrá que conseguir manteca de cerdo húngara, páprika verde y páprika molida húngaras, y tomates y cebollas... de Hungría. Lo de verde y molida se explica porque en húngaro páprika designa por igual a los pimientos y al pimentón. Como consecuencia de la situación fronteriza entre Asia y Europa de Hungría, del aislamiento sufrido por muchos países del este de Europa hasta finales del siglo 20 y de la complicación inherente al mestizaje culinario citado, el desconocimiento se cierne sobre la cocina húngara. Y el máximo exponente de ese desconocimiento lo encontramos en el plato que representa a su gastronomía en el mundo: el gulyás, goulasch o *gulyás*, como dicen allí.

Decir gulyás y pensar en un estofado, en un ragú o en un guiso de carne es todo uno. Ese es el plato que se encuentra en cualquier recetario occidental, aunque se señale su origen húngaro. Sin embargo, el gulyás es una sopa; con trozos de carne, pero sopa. Es decir, se trata de un primer plato que se toma con cuchara y se prepara en una marmita al fuego.

El nombre de esta sopa procede de gulyá, que es como se llamaba a los vaqueros que cuidaban los rebaños de vacas y alude a su contenido de carne. Es, pues, un plato de origen campesino, cuyo origen sitúan en la Edad Media. Claro que entonces no se utilizaban ni patatas ni páprika, ya que ambos llegaron tras el descubrimiento de América.

**TWO HUNDRED YEARS AGO**, educated European society was firmly convinced that Asia started in the eastern districts of the city of Vienna. This, at least, was the opinion of one of the most important diplomats of the era, Prince Metternich, who played a key role in designing absolutist Europe and putting an end to Napoleon's adventures. Hungary, and with it Budapest, were in Asia.

Just a couple of decades ago, however, the Italian writer Claudio Magris maintained that to check whether Budapest was Europe, you just had to go into a confectioners. Seeing all the pastries, crepes and sweets on display, you would think, without doubt, that you were in any Viennese cake shop.

Asia or Europe? If geopolitics conditions Hungary's place in the world, the cultural mix within its cuisine complicates the issue even further. In Hungarian cooking you can find paprika from Turkey, gnocchi from Italy, and goose - a French legacy, which plays a special role in Hungarian cuisine. A wide range of dairy products are used, as in a lot of Central Asian cooking.

From the Hungarians' point of view, however, it's all a lot simpler. According to the chef and father of modern Hungarian gastronomy, Karoly Gundel, anyone who wants to reproduce the flavours of Hungarian cooking just needs to get hold of Hungarian lard, green paprika, ground paprika, tomatoes and onions...from Hungary. 'Green' and 'ground' because, in Hungarian, 'paprika' can refer to both the bell pepper and the spice. As a consequence of its location on the border between Europe and Asia, the isolation suffered by many Eastern European countries until the end of the 20th Century, and the complicated culinary mix already mentioned, there's a gaping hole in our knowledge of Hungarian cuisine. The greatest example of this can be found regarding that most representative of Hungarian dishes - the goulash, or 'gulyás' as they say in Hungarian.

Mention goulash and people immediately think of a stew, or a ragout, or a meat hotpot. This is the dish that you can find in any Western recipe book, even if it's Hungarian origin is mentioned. Gulyás, however, is a soup: with diced meat, but a soup. That is, it's a starter, eaten with a spoon and prepared in a pot on an open fire (if you don't have either you can use a regular pan). The soup's name originates from the Hungarian word for herdsman - gulyás, and alludes to its meat content. It is then, a dish with peasant origins and, according to some, dates back to the Middle Ages. Of course, they wouldn't have used either potatoes or paprika at that time given that both arrived to Europe after the discovery of the Americas.

**PROCEDIMIENTO.** Pasar bien 100 gramos de beicon ahumado en una cazuela y añadir media cebolla cortada en rodajas muy finas. Rehogar bien y, cuando está hecho, poner una cucharada de páprika y retirar del fuego. Añadir 600 cl. de agua y, de nuevo en el fuego, cuando comienza a hervir, incorporar 1 kg. y cuarto de carne de ternera cortada en trozos, tres cucharadas de perejil picado y una cucharada de semillas de alcaravea o comino. Cuando la carne comienza a ablandarse, añadir medio kilo de patatas peladas y cortadas en rodajas muy finas. Cuando las patatas y la carne están hechas, se prueba la sopa y se rectifica de sal.

**METHOD.** Gently fry the 100g of bacon in a large saucepan until well done, then add the half onion, very finely sliced. Sauté until browned, then add a dessert spoon of paprika and immediately remove from the heat. Add 600cl water and return to the heat. When it starts to boil, add 1.5kg of diced beef, then three dessert spoons of parsley and one dessert spoon of caraway or cumin seeds. Once the beef starts to become tender, add the half-kilo of potatoes, peeled and finely-sliced. When the potatoes and beef are cooked, taste and add salt as necessary.

1



AGUA  
WATER  
600 cl



CEBOLLA  
ONION  
1/2



PATATAS  
POTATOES  
1/2 kg



PAPRIKA  
PÁPRIKA



BACON  
BACON  
100gr



TERNERA  
A TROZOS  
DICED BEEF  
1 1/4 kg

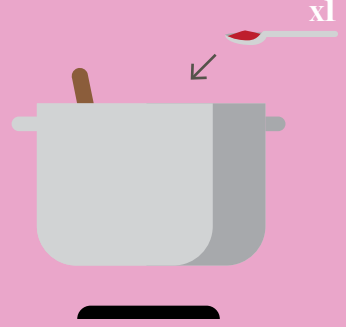
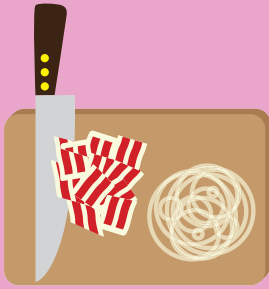


COMINO  
CUMIN SEEDS



PEREJIL  
PARSLEY

2



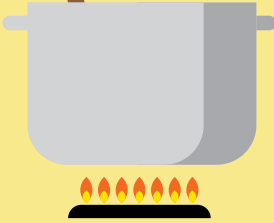
3



x3



xl



4



- GULYÁS -

