

# EUSKAL PASTELAREN ERREZETA BAT DELA ETA

*Frederik Duhart*  
(EHES) Giza Zientzien Goi Mailako Eskola,  
Paris

## Madame Bocos-en pastela



1980ko hamarkadan Madame Bocosek idatzi zuen ondoko errezeta, Мука».

amarengandik jasoa:

“Euskal Pastela (hiru pastela egiteko)

Orea egiteko osagaiak:

500 gr. gurin

500 gr. azukre

kilo bat 250 gr.

9 arrautz (hiru osoak, sei zuringo)

altxagarri alsaziar, bi paketetxo

gatz apur bat

bi limoi (azalak)

Jarri gurina ontzi batean funditzen, gero gehitu osagai guztiak eta nahastu ondo.

Krema: gozogintzako krema

Osagaiak:

Esne litro bat

hiru gorringo

bi paketetxo azukre, bainilazkoa

azukrea

irina”

Testuak ez zuen ezer gehiago adierazten, haren ustez argi baino argiagoa zelako horrelaxe egitea:

# ОБ ОДНОМ РЕЦЕПТЕ БАСКСКОГО ПИРОГА

Gernika 2009 №2

Герника 2009 №2

*Фредерик Дуарт*

Высшая школа социальных наук  
(EHES),

Париж

## Пирог мадам Боко

В 1980-е годы мадам Боко

записала для моей матери

следующий рецепт:

«Баскский пирог (на три пирога)

Ингредиенты для теста:

500 г сливочного масла

500 г сахара

1 кг 250 г муки

9 яиц (3 целых, 6 желтков)

2 пакетика эльзасских дрожжей

1 щепотка соли

2 лимона (цедра)

Растопить масло в гусятнице,

затем добавить туда все

ингредиенты и хорошо

перемешать.

Крем: кондитерский крем

Ингредиенты:

1 л молока

3 яичных желтка

2 пакетика ванильного сахара

Сахар

Мука».

Текст рецепта не сообщает ничего больше, так как для мадам Боко было очевидно, что необходимо действовать

Krema egiteko: esnea irakiten da bainilazko azukreaz eta alde batean jartzen da. Ontzi batean nahasten dira goringoak eta azukrea, nahasketa krematsua lortu arte. Irabiatzen jarraituz, irina gehitzen zaio, gero poliki poliki nahasten da esnea. Egindako nahasketa jartzen da su motelean, irabiatzen gelditu gabe, krema lodia lortu arte.

Pastelak egiteko, orea eta krema ondo hauspeatu eta gero: orearen herena utzi alde batean (gainaldea egiteko). Landu ondo geratzen den orea eta irinaz eta gurinaz koipatutako ontzi batean jartzen da, muturreraino zentimetro bat utziz. Kremarekin osatzen da.

Landu ondo alde batean utzi dugun orea estalkia osatzeko, pastelaren gainean jarri eta atzamar bustiez lotzen diogu beheko zatiari. Estalki gainean goringoa jartzen da, pastela urrezta dadin. 200°tan berotuta dagoen labean sartzen dugu, hoge minututan egosten dugu, gero 180°tan beste hoge minutu.

Hozten da, ontzitik ateratzen da eta mahairatzen da.

## **Euskal pastelaren historia eta aniztasuna**

следующим образом:

Сделать крем: вскипятить молоко с ванильным сахаром и отставить на время. В салатнице взбить яичные желтки и сахар до сливкообразной смеси. Добавить муки, не переставая взбивать, затем постепенно смешать с молоком. Готовую смесь поставить вариться на очень медленном огне, постоянно перемешивая, до получения густого крема.

Для каждого пирога после того, как настоялось тесто и крем: отложить треть теста (для верха пирога). Хорошо вымесить оставшееся тесто и поместить его в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, выпустив тесто по краю приблизительно на один сантиметр вверх. Наполнить кремом.

Хорошо вымесить отложенное тесто и сделать крышку, накрыть ею начиненный пирог и хорошо залепить край влажными пальцами. Нанести желток яйца на крышку, чтобы она смогла стать золотистой. Поставить в печь, предварительно нагретую до 200° С, держать при этой температуре в течение 20 минут, затем при 180° С еще двадцать минут.

Охладить, вынуть из формы и подавать холодным.

## **История и виды баскского пирога**



Madame Bocosek bere pastelaren osagaiak ematen zituen, hiru pastel egiteko neurrian, normala iruditzen zitzaiolako hiru ale egitea, etxean gonbidatuak zituen eta.

Errezetak azukre eta gurin ugari dauzka, euskal pastela XX. mendearen hasieran Iparraldeko klase ertainetan festa giroko elikagaia zen. 1914ko ekainaren 7an, adibidez, pâtés basques zerbitzatu ziren zenbait azkenburu gehiagorekin batera Hasparrenen ospatu ziren ezkontza estaietan.

Haren prestigioa hiriko sukaldaritzako emaitza zen aldetik zetorkion, bertako etxe burgesak eta gozodendetakoa. XIX. mendean, oihartzun handia hartu zuen Marianne Hirigoyen izenak, Kanboko bainu-etxean gozoki saltzaile bat. Goxokiekin bezalaxe, badirudi euskal pastelaren ugaritasun handia dagoela. 1990eko hamarkadaren amaiera aldean, Jeanine Pereuilek, orduan laugarren belaunaldi eta gero euskal pastelak egiten ziren Senpereko etxe txiki bateko burua, azpimarratzen zuen bere sendian betidanik egin zirela kremazko pastelak, edo gereziatzko konfituradunak, edo edergarririk gabeko gailetak. Simin Palayk Cuisine du Pays liburuan (4. argital. 1951n) argitaratu zuen errezeta batean baieztatzen zuen era berean pastela eta gailetaren arteko hurbiltasuna, horrelakoak izanik jatorri burgeseko gozogintzaren aberastasunagatik:

Мадам Боко указала ингредиенты в пропорциях применительно к трем пирогам, так как ей казалось нормальным готовить это блюдо, лишь когда в доме бывали гости.

Рецепт, включающий много сахара и сливочного масла — баскский пирог — относится в действительности к меню, связанному с праздничными событиями в народных слоях Ипarrальде в начале XX в. Например, 7 июня 1914 г. баскские пирожные подавались вместе с различными десертами во время свадебного угощения в Аспаррене.

Популярность баскского пирога объясняется проникновением его в городскую кухню — в зажиточные дома буржуазии и кондитерские. В XIX в. широкую известность снискала Марианна Иригойен, торговавшая пирожными на термальной станции в Камбо. Но даже у кондитеров, кажется, всегда наблюдалось множество вариантов баскского пирога. В конце 1990-х гг. Жанин Перей, тогда во главе небольшого предприятия в Сен-Пе-сюр-Нивель, где готовили баскские пироги в течение четырех поколений, действительно отмечала, что ее семья всегда делала пироги с кремом или с конфитюром из черешни, а также лепешки без наполнителя. Рецепт, который опубликовал Симен Палэй в «Кухне края» (4-е изд. 1951 г.), также свидетельствует о близости пирога и лепешек, что, как и их разнообразие, указывает на буржуазное происхождение:



*Galette Basque (arrouchilla):* Gari irina kilo bat, 200 gr. azukre, 100 gr. gurin, 3 arrautza, altxagarri alsaziar paketetxo bat edo bikarbonato sodio koilaradatxo bat, limoi azala. Jarri irina ontzi zabal batean eta egin erdialdean zulo bat, bertan arrautzak eta azukrea, gurinarekin nahasturik, jarriz. Nahastu guztia orea lortu arte. Zabaldtu mahaian eta erabili arrabola hostopila balitz bezala. Moztu eta jarri plantxa batean. Jaso ertzak eta, nahi izanez gero, jarri barruan gozogintzako krema. Egosi su motelean. Euskaldunei gustatzen zaie gailetak oso goxoak izatea. Etxe batetik bestera, denda batetik bestera, euskal pastela beti izan da oso desberdina. Horrexegatik dauka *Etxeko Bixkotxa* izena, horrelaxe da ezaguna Iparralden. 1994tik aurrera, artisauek "Eguzkia" elkarteak sortu zutenetik "benetako euskal pastela" sustatze aldera, oinarritzko printzipioak adostu zituzten, baina norberari utzi zioten errezeta interpretatzeko askatasuna. Era berean, Kanbon irailaren erdialdean antolatzen den zaletuen "euskal pastelaren" lehiaketaren markoan, sukaldariek aurkezten dituzten pastelak bereizten dira oreagatik, kremagatik, gereziatzko konfituragatik, gereziak osoagoak edo meheagoak izanik. Klasikoen ondoan, urteak aurrera joan ahala, aurkezten dira pastel orijinalagoak, azkenetariko bat izan da txokolatzeko euskal pastela. Euskal Herriko ondarean txokolatea sartu denetik agertu zen, baina hori beste historia da...

*Баскская лепешка (аррушкилья):* Взять литр зерновой муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, пакетик эльзасских дрожжей или кофейную ложку соды, лимонной цедры.

Положить муку в суповую миску и, сделав ямку, вылить туда яйца и высыпать сахар, размять вместе со сливочным маслом, пока масса не станет твердой. Раскатать ее на столе скалкой, как для слоёного теста.

Разрезать и поместить на противень, приподнять края и по желанию положить внутрь кондитерский конфитюр.

Держать на среднем огне. Баски любят, чтобы лепешка была очень сладкой.

От дома к дому, от лавки к лавке баскский пирог всегда сильно отличался. При этом его все-таки называли *Etxeko Bixkotxa* («домашний бисквит»)

— обычное название в Ипarrальде. Когда в 1994 г. производители создали ассоциацию «Эгуския» для продвижения «настоящего баскского пирога», они условились об основных принципах, но оставили за каждым значительную свободу в следовании рецепту. Так, на любительском конкурсе, проводимом в рамках «Праздника баскского пирога» в сентябре в Камбо, пирожные, представленные кулинарами-любителями, отличаются друг от друга тестом, кремом, конфитюром из цельных или размельченных плодов черешни. Со временем к классическим добавились и весьма своеобразные рецепты, последний из которых — шоколадный баскский пирог. Он возник благодаря распространению культуры потребления шоколада в краю басков, но это другая история...