



Distintas portadas y ediciones del libro de Dolores Vedia.

LA NOTICIA

Fiesta del aceite de oliva en Oyón y Moreda de Alava los días 18 y 19 de marzo

ELENA SIERRA

Puede que la Rioja Alavesa sea conocida en el mundo entero por el vino y que sea este producto el que mueve a muchos de sus visitantes, pero es un hecho que hay en la zona otro líquido con tirón y que presume de calidad. Es el aceite de oliva, cuya X Fiesta se celebra el próximo fin de semana en Oyón y Moreda de Álava en días sucesivos.

El sábado 18 el trujal de Oyón (en la carretera de Laguardia 6 y 8) vive una jornada de puertas abiertas, mientras que en la Plaza de San Vicente se organiza una tradicional pringada a mediodía y en los bares hay concurso de pintxos en cuya preparación se utiliza aceite de oliva virgen extra; por la tarde, a las siete, hay programada una cata en los calados del Ayuntamiento a la que hay que inscribirse en las oficinas porque las plazas son limitadas (y tiene un importe de dos euros).

Al día siguiente, la cata llega a las 12.00 al consistorio de Moreda de Álava (hay que llamar al 945601896) y el que se puede visitar es el trujal 'La Equidad'. Aquí, junto al Ayuntamiento, a lo largo de la mañana hay posibilidad de comprar productos en la feria; probar la tosta de aceite y después seguir con pintxos por los bares o bien comer lo que cocinen en las 'foodtrucks' y los puestos de talo y champis llegados para la celebración. La fiesta continúa con charanga y laboratorio del gusto impartido por la asociación Slow Food, además de sorteo de aceite y música por los bares a partir de las tres.



Dolores Vedia Goossens, 150 años de cocina

Se cumple siglo y medio de la publicación en 1873 del recetario fundacional de la gastronomía vasca: 'La mesa'

ANA VEGA PÉREZ DE ARLUCEA

La suya fue una de las primeras historias que conté aquí. Cinco años después Dolores Vedia vuelve a esta página para recordarme que no he cumplido la promesa que le hice a su fantasma: la de reeditar su libro y recuperar su nombre para la historia. Lo segundo lo he hecho en la medida de mis humildes posibilidades, hablando de ella siempre que tengo oportunidad. Lo primero desgraciadamente me ha sido imposible. Pensaba que en 2023 -cuando se cumplen 150 redondos años de la publicación de su recetario- podría cumplir mi promesa, pero de momento pintan bastos.

Yo, que tanto hablo de señoras en esta sección, no necesito que se celebre el Día Internacional de la Mujer para sacar a colación a ninguna de ellas. Si lo hago hoy con doña Dolores es precisamente porque me da rabia que esta semana se hable tanto de «recordar», de «poner el foco» o de «visibilizar» (esa horrible expresión de «poner en valor») el papel de la mujer en nues-

tra historia. Ponerse medallas en igualdad o memoria es fácil. Hacer de verdad algo por ello no lo es tanto. Por eso no hay ninguna institución o editorial dispuesta a imprimir de nuevo el que fue el primer libro vizcaíno de cocina, que a su vez fue el segundo recetario vasco por detrás del olvidadísimo y afrancesado 'Escualdun cocinera' (Bayona, 1864) y también el primer libro culinario publicado por una mujer en España. Todo eso y más fue 'La mesa-arte de cocina al alcance de una fortuna media', la obra que Dolores Vedia de Uhagón (oculta entonces tras las iniciales D. V. de U.) dio a la imprenta en Bilbao en 1873.

Éxito de ventas

Sus 71 páginas y 124 recetas incluyeron muchos de los que ahora consideramos grandes iconos de la cocina vasca: bacalao a la vizcaína, jibiones (txipirones) en su tinta, merluza en salsa verde, menestra albardada, pimientos rellenos, tostadas de crema, pastel de arroz... A pesar de que no llegó a traspasar las fronteras vascas, el recetario fue un verdadero éxito de ventas. Así lo atestiguan sus sucesivas 14 reediciones, algunas hechas en vida de la autora y con su nombre completo en la portada (como la que se hizo en Irún en 1887). Otras, como las que sacó el periódico La Voz de Guipúzcoa, fueron corregidas y ampliadas por damas tan versadas en fogones como Dolores. La última tirada conocida se hizo en 1923, hace justo 100 años.

La vida de Dolores Vedia Goossens (1809-

1894) daría por sí sola para una serie de época de muchos capítulos. Tendría drama, intrigas políticas, guerras ('La mesa' se publicó en plena Tercera Guerra Carlista), primeros amores y nuevos amores (después de enviudar, Dolores se casó con un sobrino de su primer marido), cosmopolitismo (su familia materna era de origen flamenco y su padre, uruguayo de origen vizcaíno), vestidos con mirriñaque, gente rica a tutiplén (perteneció a la élite bilbaína) y cocina, mucha cocina. Aunque nuestra protagonista nació en Bilbao pasó largas temporadas de su vida en Portugalete y en Madrid, donde se relacionaba con círculos aristocráticos. Su nieta Isabel de Ibarreta y Uhagón fue marquesa y grande de España, y su bisnieta Isabel González de Olañeta e Ibarreta llegó a convertirse en una celebrity internacional al casarse en 1921 con un príncipe francés. Otro de sus nietos, don Enrique Ibarreta Uhagón, fue el famoso explorador vizcaíno que murió en 1898 en el Chaco boliviano.

Para gustos sencillos

A pesar de toda esa pompa Dolores quiso escribir un recetario apto para gustos sencillos y fortunas medias. Lo más curioso de todo es que antes de editarlo como libro lo publicó por partes en El Correo Vascongado, un periódico fuerista y liberal en el que trabajaba el escritor Antonio de Trueba. No tengo ni idea de cómo aquel diario contactaría con la señora Vedia o de por qué ella se animó a hacer algo tan singular para una dama de su clase, pero las recetas comenzaron a salir en

prensa el 26 de junio de 1873 y menos de un mes después el mismo periódico anunciaba que «en vista de la gran aceptación que ha obtenido y siendo muchas las personas que se han acercado a nuestra redacción solicitando un ejemplar» se había decidido imprimir el libro por separado. Ya ven, Dolores fue también pionera del periodismo gastronómico. Para ser primera en tantas cosas le hemos hecho muy, muy poca justicia. Ojalá a lo largo de este año pueda contarles que 'La mesa' vuelve a ser una realidad en papel.

HISTORIAS DE TRIPASAIS

Aportaciones, dudas y cotilleos gastrohistóricos a detripasais@gmail.com