



Ilustración basada en un antiguo cartel turístico. A. VEGA PÉREZ DE ARLUCEA

ANA VEGA  
PÉREZ DE ARLUCEA

Solo 199 personas. Sólo 199 vascos (y vascas) han participado en el segundo estudio del CIS sobre Turismo y Gastronomía, pero la ciencia y la estadística dicen que nos representan a todos. Tenemos que aceptar, pues, que lo que han dicho esos dos centenares de paisanos va supuestamente a misa y amén. Por si a ustedes se les ha olvidado, el mencionado estudio del Centro de Investigaciones Sociológicas se publicó hace apenas un mes y fue durante unos cuantos días la comidilla informativa por aclarar —gracias a miles de encuestas telefónicas hechas en toda España y al análisis de datos— asuntos tan trascendentales, ejem, como si los ciudadanos prefieren la tortilla con o sin cebolla o si son más de paella que de jamón.

Les confieso que el dichoso estudio me dio un disgusto morrocotudo. Los entrevistados en Euskadi eligieron como «plato más típico y representativo de la gastronomía» de nuestra comunidad autónoma el chuletón. Concretamente Un 33,8% de los encuestados lo eligió como el plato más icónico del País Vasco, seguido por el bacalao al pilpil (28,2%), el pescado a secas en cualquiera de sus formas (12,4%) y el marmitako (9,7%). Entenderán ustedes mejor mi pe-

## La fiebre del chuletón

¿De verdad es la chuleta el plato más típico y representativo de la cocina vasca? ¿Por qué nos gusta tanto la carne a la brasa?

sadumbre chuletonera si les cuento que en el primer trabajo que el CIS hizo sobre gastronomía, en verano de 2023 (únicamente doce meses antes!), el bacalao pilpil obtuvo el 37,8% de los votos emitidos. Hace un año el chuletón apenas raspó un 8,5% de simpatías.

### Encuesta mal planteada

Entre una y otra encuesta había más diferencias que el simple tiempo transcurrido. En 2023 la pregunta sobre la receta más típica de cada región fue abierta, dejando que cada entrevistado respondiera lo que quisiera, mientras que en 2024 los encuestadores leían una lista de opciones de la que había que elegir una. Qué casualidad, fíjense, que entre las 62 posibilidades que había, el chuletón iba en el número 26 y el resto de platos claramente vascos justo al final. Para cuando el entrevistador llegaba al pilpil (puesto 57), el marmitako (58), la merluza en salsa (59) o los txipirones (60), quien estuviera al otro lado del teléfono había perdido la paciencia o se le había dormido la oreja. Yo me huelo que este desastroso planteamiento tiene mucho que ver con el flamante resultado del chuletón, pero lo realmente

curioso es que el CIS ofrece la posibilidad de ver los datos cruzados por variables sociodemográficas, políticas o socioeconómicas, como por ejemplo sexo, edad o municipio de residencia. Según esas cifras, un 44,9% de los hombres vascos entrevistados han aupado el chuletón a los altares euskoculinarios. En comparación, sólo un 24,4% de las mujeres consideró que fuese nuestro plato más representativo. Ellas prefieren los guisos elaborados (bacalao, txipirones, merluza en salsa), al igual que los mayores de 65 años.

El chuletón hace furor entre los vascos de 35 a 44 años (57,1%), también entre los que tienen estudios básicos, viven en municipios de 2000 a 10.000 habitantes, quienes se definen ideológicamente entre centro y derecha y se identifican como clase media-baja (58,8%) o media-alta (66,2%). Según el CIS el chuletón fue elegido mayoritariamente por operarios, artesanos o miembros de las fuerzas de seguridad y también por los ateos. Si pudiésemos hacer una encuesta sobre la encuesta, es probable que los entrevistados no diferenciaron entre su plato favorito a nivel personal y lo que realmente les estaban preguntando, que era el más típico

## HISTORIAS DE TRIPASAIS

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

de Euskadi. Pero si de verdad meditaron la cuestión e igualmente eligieron la chuleta como la receta más representativa de la gastronomía vasca... tenemos un problema tan gordo como un chuleton de 4 dedos de grosor.

El auge del chuleton esconde una depauperización de nuestros gustos culinarios y, a la vez, la progresiva desaparición de la cocina vasca a la vieja usanza. Mientras los asadores de carne tienen las reservas completas, cada vez hay menos establecimientos tradicionales donde comerse un guiso suculento y bien hecho. En los que quedan deberíamos preguntar cuántos clientes, ya sean autóctonos o turistas, prefieren rascarse el bolsillo pidiendo chuleton de una vaca criada a cientos —sino miles— de kilómetros en vez de un bacalao a la vizcaína, unos callos o un sukalki. Hasta ahora nos quedaba el consuelo de que la carne vuelta y vuelta podía ser más popular, pero nunca más característica o propia de nuestra cultura gastronómica que otras recetas más elaboradas y con mayor arraigo histórico.

### Preocupante

El chuleton, queridos lectores, nació antes de ayer. Y aunque muchos de ustedes me dirán que darle el punto perfecto tiene su arte, convendrá conmigo en que a) la satisfacción chuletonera depende más de la calidad de la materia prima que de la pericia y b) hay por ahí una ingente cantidad de chuletones mal hechos cobrados a precio de oro.

Que los mismos vascos perciban la carne poco hecha como símbolo de una cocina tan compleja y refinada como la nuestra es tremadamente preocupante. Denota, además, una carga importante de complejos e ínfulas heredados del pasado, de cuando comer un villagodio era algo absolutamente excepcional y propio de señoritos con el bolsillo repleto. La próxima semana les contará cómo cambiamos el humilde estofado de carne por la presuntuosa chuleta.