

CAPÍTULO 3. El gran banquete georgiano

GEORGIA Y SU GASTRONOMÍA

Sin lugar a dudas, de todos los países que he visitado, Georgia es mi favorito. Hace ya tres años, impulsado por una curiosidad meramente lingüística -existe una teoría que hermana la lengua georgiana con el euskera; una de mis dos lenguas maternas-, cogí un avión a Tiflis, vía Kiev, para comprobar si realmente habían tantas similitudes entre ambos idiomas. Fui sin apenas investigar nada sobre el país y, desde luego, nada indicaba que 15 días bastarían para llevarme una de las mayores sorpresas de mi vida.

Georgia es un país extraordinario. Sus gentes, siempre tan hospitalarias, me demostraron nada más llegar que de Georgia no se olvida uno en dos días: apenas llevaba tres horas en el país y la madre de Lela, mi anfitriona de *Airbnb*, me hizo un itinerario con los lugares que debía visitar sí o sí. Eran unos 60 en total, que incluían pueblos perdidos en la alta montaña, monasterios, excavaciones paleolíticas, bodegas de vino y hasta un club de música

electrónica en la cada vez más europea Tiflis: el *Basiani*, lugar de culto para los amantes del techno que, por lo que indagué, ya le ha hecho sombra al propio *Berghain* de Berlín. Por supuesto, también me habló de la gastronomía y los vinos del país, mientras me ofrecía un trago de *chacha*, un licor puramente georgiano.

Yo le comenté que tenía intención de ver un poco los paralelismos entre el euskera y el georgiano y ella, muy orgullosa de su cultura, me enseñó desde el móvil una tabla llena de signos extraños que ya había observado en algunos carteles de la carretera. Y es que, lingüísticamente hablando, Georgia no solo posee una lengua propia, sino que también tiene su propio alfabeto (si los pitufos tuvieran un alfabeto propio, ese sería el georgiano), lo cual es una muestra más para que los georgianos se ratifiquen en su propia identidad. Sin embargo, creo que su ubicación estratégica entre Asia y Europa, en pleno corazón del Cáucaso, define al máximo este hermoso país.

Por un lado, tiene mucho en común con sus países vecinos del sur, puntos de acceso de lo que conocemos como Oriente Medio. No obstante, Georgia no es musulmana. Por otro, hasta 1991 Georgia fue parte de la URSS. Por tanto, es

innegable encontrar
retales soviéticos del pasado en su cultura. La religión,
cristiana ortodoxa,
representada por innumerables monasterios ubicados en los
lugares más remotos
del país, son la mayor muestra de ello. Sin embargo, las
distintas trifulcas
que este pequeño país ha tenido con Rusia, han sido lo
suficientemente
relevantes para que la mayoría de la población georgiana no
quiera ser
relacionada con nada que tenga que ver con el Kremlin.

Así, cuando me
preguntan a ver cómo es la comida georgiana, siempre respondo
que, por un lado,
tiene algo de la cocina levantina y persa; gastronomías que
han influido en la
georgiana no solo por tener como vecinos del sur a Turquía,
Armenia y
Azerbaiyán, sino porque Georgia siempre ha sido, para estas
civilizaciones, una
zona de paso para llegar a Rusia o a Europa. Esta influencia
no solo se nota en
los *tolma* (verduras y frutas rellenas) o en el uso de frutos
secos en
platos de carne, por ejemplo, sino también en la manera que
tienen de valorar
su comida: no es tan extraño que un georgiano reciba a su
anfitrión con un
banquete que represente su gastronomía de la mejor de las
maneras; y mejor que
no se niegue y pruebe un poquito de todo, si no quiere
molestar al georgiano.

Por otro lado, también tiene que ver con la de su vecina del norte, Rusia, y sus países adyacentes. Una muestra de ello es el uso de hierbas aromáticas concretas como el eneldo o el estragón, entre muchas otras, la presencia de un sinfín de verduras como la remolacha o la col, más típicas de los países del norte, o la incorporación de empanadillas o *dumplings* en su cocina. En este sentido, cabe decir que los *khinkali*, unos *dumplings* jugosos rellenos de carne, son uno de los platos más representativos del país; muy en la línea de lo que ofrecen la gastronomía rusa (*pelmeni*), la ucraniana (*vareniki*) o, incluso, la polaca (*pierogi*) y que tiene su origen en los nómadas mongoles que entraron en Europa sobre el siglo XXIII.

La gastronomía tan singular y diversa que ofrece Georgia, no solo está condicionada por su ubicación geográfica, sino también por su orografía: el Cáucaso, sin duda, juega un papel clave en las condiciones climatológicas tan especiales del país, y eso, influye en la dieta de los georgianos.

Si la gran Cordillera Caucásica cruza el país de oeste a este dejando picos de más de 5000 metros de altura en la frontera con Rusia, el Bajo Cáucaso, que ocupa casi toda

la zona central del país, se caracteriza por una paleta de colores y olores que provienen del sinfín de árboles frutales y hierbas aromáticas (algunas autóctonas) que lo copan. Finalmente, cabe destacar que Georgia está bañada por dos costas, la del Mar Caspio y el Mar Negro, y eso influye a que las temperaturas del sur estén reguladas por el efecto termorregulador de dichos mares. Además, la Cordillera Caucásica, sobre todo en el sudeste del país, funciona como barrera para que estas zonas tengan un clima casi tropical, ideal para el cultivo de uvas propias, por ejemplo, que concluye en una producción de vino que no tiene par. Según la guía de vinos *Wine Folly*, Georgia es el país productor de vino más antiguo del mundo. Ahí es nada. Por todo ello, a lo largo de su historia, la gastronomía georgiana ha sido etiquetada como la gastronomía francesa del este de Europa y a día de hoy goza de un excelente reconocimiento a nivel mundial.

Para que vayáis abriendo boca, os diré que los principales ingredientes de esta gastronomía tan única los componen verduras como la berenjena, el tomate, la remolacha o la espinaca; frutas como la granada, el membrillo y la ciruela; frutos secos como la nuez, que está en todas partes; legumbres como la alubia roja; hierbas y especias como el fenogreco azul, el cilantro, la caléndula, el

poleo, la ajedrea, el eneldo, el estragón, el perejil o la albahaca morada. Finalmente, salvo en los pueblos de la costa, lo más común en Georgia es encontrarse con platos que incluyen carne o son puramente vegetarianos (o veganos).

Con todo esto, por una pasión indescriptible por la gastronomía georgiana (y también por cierta falta de cordura y selección), en esta tercera entrega os presentaremos un banquete de once platos que, a mi juicio, representan bastante bien la diversidad de la cocina georgiana. Para todos y cada uno de ellos, junto a Las Monas hemos seleccionado diferentes piezas que incluyen platos hondos, llanos, boles de distintos tamaños y hasta un set de sushi. Cada pieza se especificará al principio de cada receta. Así, el gran banquete georgiano está compuesto por los siguientes platos:

PATÉS DE NUECES CON REMOLACHA Y ESPINACA (PKHALI)

[Ver Receta](#)



ROLLITOS DE BERENJENA RELLENOS DE CREMA DE NUECES Y HIERBAS (BADRIJANI NIGVZIT)

[Ver Receta](#)



ENSALADA O DIP DE ALUBIA ROJA CON SALSA DE CIRUELAS (LOBIO TKEMALI)

[Ver Receta](#)



ENSALADA GEORGIANA CON VINAGRETA DE

NUECES

[Ver Receta](#)



PROXIMAMENTE

- Caviar de berenjena (*Badridzhnis Khizilala*)
- Champiñones rellenos de queso (*Soko Ketsze*)
- Pan georgiano de queso (*Ajaruli Khachapuri*)
- Calabaza asada al estilo Samegrelo con *Adjika* roja
- Sopa de carne y nueces (*Kharcho*)
- Dumplings jugosos de carne (*Khinkali*)
- Membrillo relleno de cordero y albaricoques (*Komshis Dolma*)

Disfruten y no
se empachen.