

El Marmitako

*A la gran maestra del arte y literatura culinaria de España,
la distinguida señora doña María Mestayer de Echagüe,
en prueba de admiración profunda y respetuoso afecto.*

*Surca la mar la lancha bonitera
y, escondido el anzuelo en la panoja,
el acerado pez que a ella se arroja
víctima cae de su codicia fiera.
Mientras tanto el mutil, en la caladera,
hierve el aceite so la brasa roja.
Unas cebollas de su piel despoja
y pica bien con prontitud ligera.
De un bonito la carne palpitante
corta en pequeños trozos, que sofríe
con buen tomate y pimiento picante,
luego con agua hirviente lo deslíe
y así lo deja a que en hervor constante
la blanca vianda a su sazón se alíe.*

*Y al llegar el instante
en que cese la áspera faena
de patatas bien limpias y cortadas
la caldera se llena,
y cuando quedan blandas y guisadas
y sintiendo va su ánimo flaco
tras la labor penos, el marinero,
a un aviso jovial del cocinero
se apresta a devorar el marmitako.*

Pedro Equillor

Bilbao, 22 de septiembre de 1932