



El «txotx», grito de guerra de los sibaritas con txapela

Los clientes de las sidrerías ensayan diferentes fórmulas para eludir los controles de alcoholemia

Joxean AGIRRE

Superado ya el síndrome del turrón y de las angulas de "surimi", buena parte de los vascos se someten a una cura diurética, consistente en asiduas visitas a la sidrería, donde se aplican una terapia tan simple como efectiva: interrumpen la cena al grito de guerra del "txotx" y corren sin prisas pero sin pausas hasta la kupela, donde, siguiendo el rito, se beben medio vaso de sidra sin rechistar. Este simple ejercicio, repetido una veintena de veces a lo largo de la cena, tiene unos efectos euforizantes inmediatos y cura un sin fin de males.

Pese a la antigüedad de esta costumbre, los expertos no se ponen de acuerdo en la dosis aplicable a cada persona. El dueño de la sidrería Barkaiztegi, Jose Maria Irizar, es tajante al afirmar que una docena de vasos de sidra permiten pasar sin ningún contratiempo un control de alcoholemia a una persona de constitución fuerte. "Una persona acostumbrada a beber sidra aguanta sin ningún problema una veintena de vasos, que suponen un par de botellas. El problema la mayoría de las veces no es la sidra que se bebe en una sidrería, sino lo que se le echa al cuerpo después del café", dijo.

Las tres salidas de Astigarraga son los enclaves estratégicos que utiliza la Ertzaintza para poner los controles. "Creo que la propia gente está tomando conciencia del problema y los que vienen de Donostia toman por lo general un taxi y los que vienen de la provincia un microbus. A una cuadrilla de unos quince amigos no les supone tampoco mucho dinero alquilar un microbus. Los chóferes hacen mesa aparte. Solo beben un par de vasos y cenan con agua", añade.

La sobriedad femenina

Los "sagardoales" han echado mano de la picaresca y de la imaginación para eludir el cerco de la Ertzaintza. Al parecer, aunque no se haya editado todavía, todo el mundo conoce el mapa de los controles y a la salida de la sidrería deciden el mejor itinerario para llegar sin problemas a casa. Pero para ello tienen que discurrir por caretras tan dificultosas que ha habido más de un accidente por ese afán de evitar los controles.

"Muchos han empezado a venir acompañados de sus novias o mujeres. Les previenen de antemano para que beban menos y pueden volver a casa sin preocupación alguna", comenta Sebastian Oiarbide, dueño de la sidrería del mismo nombre de Astigarraga.

La clientela de las sidrerías se va diversificándose. Los expertos, los que entienden de la sidra evitan las aglomeraciones de fin de semana y frecuentan las sidrerías durante los primeros días de la semana.

"Se les nota nada más entrar. Tienen otra forma de mirar la sidra, otra forma de beber y sobre todo otra forma de hablar", dice el dueño de la sidrería Barkaiztegi. La degustación de la sidra se convierte



Rito fundamental de una cena en sidrería.

GALLEGO

así en un arte, donde el desgustador prueba un sorbo, mira a un punto indefinido del techo como si meditara sobre un texto de Oteiza y carraspea finalmente un par de monosílabos sobre la bondad de la bebida. "La verdad es que no suele haber conversaciones de altura sobre la calidad de cada kupela, pero nos comunicamos con gestos y palabras la nota que merece cada sidr. La realidad es que cuando estos expertos de la sidra son mayoría hay otro ambiente en el local", añade Irizar.

Extranjeros a la vista

Para Petritegi hay gente de otras nacionalidades del Estado, sobre todo catalanes, que vienen a Euskadi exclusivamente para conocer la sidra. "Vienen sobre todo en Semana Santa y muestran un gran interés por todo lo que rodea a la sidra. Se ha hecho una importante labor de promoción y eso se nota. Hoy hay mucha gente en Madrid y Zaragoza y sobre todo en Cataluña que conocen lo que es la sidra".

Para Barkaiztegi son las empresas las mejores proveedoras de clientes extranjeros. "Sobre todo los alemanes quedan muy impresionados por el sistema de 'barra libre' que utilizamos en las sidrerías. Acostumbrados a consumir grandes cantidades de cerveza, les parece mentira que por un precio así el cliente pueda beber a discreción".

Añota, la excepción

Hace algo más de una semana un famoso irlandés que pasó por Euskadi publicó un reportaje en el que afirmaba que los vascos iban de noche a unos pubs donde bebían una bebida llamada sidra, cenaban de pie y pasaban un frío espantoso. La verdad es que esta descripción encaja mucho mejor con la realidad

de las sidrerías de hace veinte o treinta años. Desde hace una quincena de años las sidrerías se han venido renovando de tal forma que la comodidad y la higiene son notas más que destacables. Sin embargo, el respeto y la veneración con que los sidreros tratan a la sidra obliga a mantener una temperatura ambiente que no siempre es del agrado de todos los clientes. Añota, una sidrería que está situada en el barrio Elosiaga de Azpeitia ha introducido un revolucionario sistema que permite ofrecer a los clientes una temperatura adecuada a cada estación y una temperatura uniforme a la sidra durante todo el año. Ello permite además el mantenimiento del "txotx" durante todo el año.

"Creo que Añota no tiene precedentes en este sentido", dice Luis Beloki, dueño del establecimiento azpeitiarra. "Sobre todo las mujeres que iban de sidrería se quejaban del frío que hacía en las mismas y con el sistema que hemos ideado evitamos ese problema. Contiguo al comedor he dispuesto cisternas de acero inoxidable, a una temperatura constante, que de paso permiten su utilización durante todo el año. Ya es un mito que la sidra se tenga que tener en kupelas durante cuatro meses para luego embotellarla. En recipientes de acero inoxidable se conserva igual de bien que en botella y estoy convencido de que en un futuro próximo llegaremos a consumir sidra de dos y tres años", prosiguió.

Síndrome de abstinencia

Por muy raro que parezca a los jóvenes de hoy que sólo beben sidra de una forma esporádica, la sidra también produce adicción. No en la medida del vino, pero hay personas que, si dejan de beber sidra, viven bajo el síndrome. "Hay personas,

conozco yo bastantes, que desayunan con sidra, almuerzan con sidra y cenan con sidra. Es decir, tienen una serie adición. Como con el resto de las bebidas alcohólicas cada cual tiene que llevar el control. La mayoría de los expertos en este campo son personas que han consumido sidra desde la niñez. Ese es mi caso, por ejemplo y tengo la impresión de que así como el consumo del mismo vino aburre, con la sidra ocurre al revés, cuanto más se bebe de una misma kupela mejor entra.

Bizkaia a la zaga

Los jóvenes de Bizkaia están descubriendo la sidra en las sidrerías de Gipuzkoa. Cada vez son más numerosos los autobuses que llegan de ese herrialde. Eso no quiere decir que sus padres o al menos los abuelos no concieran las sidrerías. Estas desaparecieron con la guerra y no supieron apuntarse al carro de las de Gipuzkoa. Las tres que en la actualidad funcionan lo hacen con sidra de sta provincia. La más veterana es Etxerre de Olabeaga, en Bilbo; Ankapalu de Larrabetzu se abrió en el 90 y este mismo año lo hizo Katxarro de Elorrio.

"Esta misma semana va un autobús de Larrabetzu a Astigarraga, pero nosotros hemos decidido no llenar las kupelas este año, aunque sí lo hicimos en año pasado. Estamos convencidos de que la moda llegará a Bizkaia, pero por el momento la gente quiere sidra durante el verano, pero apenas la piden durante esta temporada", manifestó el dueño del asador-sidrería Ankapalu de Larrabetzu. Este asador está situado en el barrio Loroño, en un caserío que dista kilómetro y medio del pueblo. Tienen una enorme terraza con árboles donde sirven comida y sidra embotellada durante el verano.

Los dos socios que han inaugurado la sidrería Katxarro de Elorrio se han atrevido a más. "Inauguramos la sidrería 21 de julio pasado y disponemos de un sistema de temperatura constante para la sidra que nos posibilita la utilización del "txotx" durante todo el año. El sistema consiste en una serpentina que se introduce en los contenedores de acero inoxidable y que permite la conservación de la sidra a una temperatura constante de diez grados, aunque en el local ésta llegue a los 25 grados. Es un sistema inventado por Zapiain", manifestó Idoia Larrañaga, hermana de uno de los socios.

En Katxarro trabajan actualmente once personas y atiende a una clientela que llega de los pueblos limítrofes de Gipuzkoa y de buena parte de Bizkaia.

El "Boom" de la sidra no llega a dar los resultados apetecidos en Bizkaia, pero está abriendo nuevas brechas en Gipuzkoa, donde se han inaugurado durante estos días sidrerías en Aginaga, Zubietu y hace muy poco en Ataun. El "txotx" es una especie de grito de guerra que moviliza a cientos de personas cada fin de semana.



Edale bakoitzak bi botella edan ditzake afari batean.

GALLEGO

Sagardoak ez du parerik munduan

"Duela gutxi Inglaterra bidaia bat egin genuen sagardozale talde batek Londres inguruan dagoen sagardo enpresa bat ikustera, baina han egiten den sagardoak ez du gurearen antzik", esan zuen Jose Maria Irizar, Barkaiztegi sagardotegiko nagusiak.

"Sagardo enpresa horetan 150 milioi litro egiten dira urtean. Sagarrak ez dira oso bereziak, guk sagar harekin gurearen antzeko sagardoa egingo genukeela esango nuke nik, baina teknika oso bereziak erabiltzen dituzte eta produktua oso desberdina da. Banderak batean hamabi sagardo klase eskatni zizkiguten guri, baina batek ere ez zuen gurearekin antzik. Irakiteko legamiak botatzen dizkiote eta prozesua oso bestelakoa da. Sagardo horiek zail da gurea baino hobeak edo txarragoak diren edo ez juzkatzen. Herrialde hartan jendeak halakoa eskatzen du eta kito", esan zuen.

Frantzian egiten den sagardoak ere ez du Euskal Herrikoarekin parekotasun erabatekorik eta ahaide hurbilik bilatzekotan Asturias aldera jo behar da.

"Asturiaskoak du, noski, gurearekin parekotasunik nabarmena, baina honek ere bere nortasuna da. Nik gurea garratzagoa dela esango nuke eta hangoa mikatzagoa. Hori, dena den, sagarraren gorabeheran dago asko eta azken finen jendearen gustoen arberan, jendeak nahi duena egiten bait du sagardozaleak", esan zuen Añotako nagusiak.

Euskal Herrian egiten den sagardoa juzkatzerakoan ere, adituek bereizketa dezenteak egiten dituzte, ez dago horretarako adineko esperituen ondoan jartzea besterik, baina zientzia horretan ere haurtzaroko esperientziak markatzen dute gustoa eta esperientziak erakusten du kalitate bereizten.

