

# Cuidado con el ¡mojón!

*Consideraciones de actualidad con regusto a sidra*

JAVIER URROZ

**C**OMIENZAN a oírse los gritos de ¡Mojón!, y los aficionados a la sidra preparan ya su calendario de visitas a Astigarraga, Hernani, Usúrbil o Martutene. El rito íntimo de ir a probar el caldo dorado de la kupa se ha transformado ultimamente en una caravana masiva a la que no escapan cuadrillas de amigos, despedidas, visitantes de «fuera»... incluso excursiones de vizcainos. Excepto unos pocos tradicionalistas que conservan la costumbre de ir a «catar» las sidras que luego comprarán para el verano, prácticamente han desaparecido los grupos comisionados por sociedades gastronómicas, o pequeños locales de clientela fija que hacían del txotx un ejercicio de cata que luego era comentado a lo largo del tiempo de consumo de este regalo de la naturaleza.

La dulce bebida del manzano no puede entenderse más que como un milagro, quizás por eso los vascos la hemos sacralizado. Un hábito que en tiempos fue de nostalgia bucólica del caserío, y al que la modernización estuvo a punto de hacer desaparecer. Hace no muchos años languidecía esta industria a la que solo le llegaban panegíricos que oían a doblar de campanas, como el publicado por la Gran Enciclopedia Vasca en 1960, de la pluma de Francisco Labayan: «Y ante ello, las sidrerías se van cerrando paulatinamente, y llegará un día — si Dios no lo remedia — que no quedará más que alguna de muestra para atracción de los turistas y forasteros — como las ferreñas —, como recuerdo de otros tiempos que no volverán». Fue oída la plegaria... «hasta demasiau». Hoy en día cualquier asador de caserío lleva el pomposo nombre de sidrería. Más de un negociante avisado/avisado ha montado su tolare y cuatro kupelas para participar en este boom.

La sidrería como lugar de aprendizaje, de iniciación en el conocimiento de esta bebida, «nuestro» caldo por antonomasia, ha desaparecido, o casi. pese a que el esuferzo por contener la avalancha está dando sus frutos, todavía queda algún mal restaurante (y mal sidrero) que se aprovecha de la co-



El gozoso tiempo de las kupelas

yuntura.

La carta al txotx se ha convertido en un juego con el arco de sidra, y muchas veces cuenta más «amortizar» que la calidad de lo que se bebe. Junto a ello la no cocina deliberada en los sidrerías «clásicas», tomar un tentempie entre trago y trago, en algunos sitios ha evolucionado a crear una restauración de sidrería que no es tal.

Las prepraciones de bacalao —si se quiere evolucionar hacia la restauración— deben estar cuidadas, la carne ser de calidad, incluso las nueces y los quesos.

Los sidreros más sensatos están por a vía del aprendizaje, de aprovechar la avalancha para inculcar a los consumidores unos criterios mínimos empezando por el primer mandamiento: El proceso final de la sidra se da en el momento de ir a la botella, marzo/abril. Por lo tanto, las primeras catas sirven como test. La sidra está aún «fresca», sin acabar de hacer. Aunque sus aromas ya

se gustan, aún no están redondos. Faltan de rematar los sabores. Incluso hay que seguir su evolución para poder conocer el producto en su plenitud.

Ya que en esta época de cata van a continuar las afarimeriendas a pie de barrica, sugiero a los más responsables que continúen con su labor formadora. ¿Por qué no tratar de buscar las producciones de quesos del país menos conocidas y ofrecerlas a los clientes? ¿Porque no asociarse a otros industriaes — conserveros, carniceros, charcuteros... — buscando un objetivo común?

Desde luego solo será desde el criterio de la honestidad y de la complicidad con el cliente como la sidra pasará de «obligado» rito anual a convertirse en bebida de consumo habitual en nuestras casas.

Mientras tanto, y a la espera del calor que es cuando más apetece, no es malo ir entrenando... ¡Mojón!