

**CHARLA CON... MIGUEL ZAPIAIN EL SIDRERO QUE CAZA PALOMAS EN EL ATLAS**

BEGOÑA DEL TESO

**U**nas ancas de rana, una cerveza de las que él distribuye. Algo de cocina de potro. Un mapa de Marruecos en la mesa. Recuerdos de África. Historias de sidra y vida.

—Empecé a buscarle en plena temporada del 'txotx'. Cené en su casa bajo la nieve. Al final, charlamos con la luna llena de agosto, cuando usted vuelve del Atlas.

—La temporada de la sidrería son tres meses. Al menos en la nuestra. No hemos sucumbido a la tentación de convertir a Zapiain en un restaurante. No somos hosteleros. Somos bodegueros. Nos gusta la tradición de la sidrería, el mensaje que transmite. No nos apetece traicionar ni lo uno ni lo otro.

—Rindámosle homenaje. ¿Qué mensaje manda una sidrería?

—Ese que salta a la vista: gente que acepta unas normas que no existen en otro lugar: como de pie, compartir mesa con personas que, de primeras, son desconocidas. Moverse cada vez que se quiere beber. Degustar un menú fijo. Beber sólo sidra. El vino, las colas, los refrescos, están prohibidos. Al final, las 200 personas que entran en nuestra casa devienen una única cuadrilla porque quien no se junta con alguien al comer, se tropieza con él cuando baja a las kupelas. Si nos convirtiéramos en restaurante, tendríamos que meter más comensales, poner sillas, vino, fantás...

—Y como que no, ¿verdad?

—Mira, tenemos un cliente muy principal, un francés que no bebe sidra pero que viene a casa por el ambiente, por la amistad, por la chuleta. Al principio, me pidió que le dejara tener una botella de vino en la mesa. Y yo, que no. Que descorchar una botella de vino en una sidrería era un sacrilegio.

—¡Gritar sacrilegio a un francés orgulloso de sus caldos!!

—Se lo dije muy en serio ¿Te imaginas qué sería aparecer por los terrenos de Vega Sicilia con una caja de sidra al hombro? Pues igual en Astigarraga.

—¿Cómo acabó la historia del francés?

—Sigue viniendo. Sigue sin beber sidra. Guarda la botella de vino en su magnífico Mercedes. De vez en cuando sale, va al coche y echa un trago...

—Su orgullo sidrero le habrá hecho investigar, estudiar, buscar, rebuscar sucesos y sucesos de la historia de las sidrerías.

—Claro. Es una historia apasionante. Al prin-



Zapiain sujeta varias manzanas con las que elaborará sidra. LOBO ALTUNA

## «'Txotx' vendría de 'xoxa', 10 céntimos, en euskara»

Su sidrería es de las de grande fama, Zapiain. Sus intereses son muchos y muy variados. Distribuye bebidas. Viaja. Caza

al principio, el 'txotx' no existía. La sidra sólo la probaba, después de Reyes o de Sansebastián, quien luego la compraba en botellas. Él y algunos amigos. El sidrero acaso no embotellaba todos los litros que tenía. Esos sí que se ofrecían al público en general. Y se tomaban de la kupela. Se le ponía una canilla y se vertía. Se cobraba por vaso. Yo creo que la palabra 'txotx' viene de ahí.

—¿De la canilla?, ¿del trocito de madera con el que se cierra la kupela?

—No, no. En mi casa a eso nunca lo hemos

llamado 'txotx'. Yo diría que viene de 'xoxa', 10 céntimos de peseta, que era lo que costaba, precisamente, ese vaso de sidra.

—Es curioso, ¿verdad?, el territorio de las sidrerías está muy marcado... No las hay, no al menos muchas, en el Goierri. O en el Urola. Menos en Vizcaya.

—Sí, es un fenómeno muy marcado territorialmente. Casi casi desde Tolosa a Hondarribia. Con toda su fuerza en Hernani, Astigarraga, Oiartzun... Pocos kilómetros (pero qué implantación! En 1932 estaban censa-

**Hay países con manzanas que no saben hacer sidra. Ni beberla.**

das más de 744 sidrerías.

—¿Y quién era Joanes de Zapiain?

—Puede que un antepasado nuestro. En 1586 la Cancillería de Valladolid le conminó a no vender sidra en Donostia pues no residía dentro de las murallas de San Sebastián...

—¿Hablamos de los otros elementos del menú sidrería?

—Esa es otra de las grandes tentaciones del sidrero. Pensar que puede ser también carnicero, saber de las mejores nueces, del mejor pan y de los mejores quesos. Los Zapiain sólo sabemos de sidra. Y elegimos bien a nuestros proveedores.

—¿Qué tal se vende la sidra fuera de su entorno natural?

—Tú misma lo has dicho, fuera del entorno natural... mal. Es una bebida turbia, con poso... O la bebes aquí o la bebes en un asador donostiarrá en Madrid. Pero sin ese ambiente, no.

—Pero usted estuvo en Moscú.

Querían que abriese sidrerías...

—...Y cuando les expliqué que consistía en beber lo que uno quisiera, me dijeron que eso allí era imposible. Tendríamos que sacar a los clientes en carretillas y las kupelas se vaciarían en una tarde. ¡Si empezáramos las reuniones a las siete de la mañana y con vodka!

—Viajó por el mundo, comió serpiente y bebió pulque preparado bajo la piel de una vaca. ¿Qué ha aprendido del ser humano?

—Nosotros tenemos las sidrerías. Otros, los pubes. Aquellos las ferias de la cerveza. Siempre necesitamos un sitio para relajarnos, charlar, tomar unos tragos. Manzanas, por todo el mundo. En Gredos. Y en Chequia. Pero en Galicia, por ejemplo, cuelgan de los árboles y a nadie se le ocurre hacer nada con ellas. Ni sidra ni licor, ni aguar-

diente. Otra cosa, nunca olvides que allá donde vayas, por mucho dinero que tengas, el extranjero eras tú.

—¿Y la aventura de las tórtolas del Atlas?

—Soy cazador. Con amigos cazadores. Hemos vuelto de Marruecos. Antes, las tórtolas, las palomas, anidaban allá y se volvían. Ahora, zonas del Magreb se han convertido en auténticos vergeles. Regadíos, huertas, campos... Las aves ya no emigran. Se quedan allá. Fue un viaje increíble. En un país increíble. El Atlas, siempre cerca.