

Entre kupelas y senderos



Oficialmente jubilado, la vida cotidiana de José Mari Irizar sigue un ritmo muy similar al que tenía cuando no había cedido los trastos a su hijo al frente de la sidrería y el restaurante Barkaiztegi. Continúa madrugando, supervisando el pedido diario de pescado, controlando los encargos de sidra y salseando en la cocina. Pero ahora puede dedicarse a dar largos paseos por los montes de Martutene.

El día a día de este cocinero donostiarra se divide entre la sidrería Barkaiztegi de Martutene y su restaurante —pertenecientes a la familia Irizar desde el siglo XVII—, que forman parte de su vida cotidiana desde que a los 14 años dejara la escuela para ponerse a trabajar. Cada mañana desde hace varias décadas, José Mari Irizar se levanta sobre las ocho de la mañana para dirigirse a la sidrería. Y más en esta época en la que el trabajo se multiplica por mil. El mes de mayo cumplirá 65 años y, aunque asegura estar jubilado, sigue haciendo las mismas tareas de toda la vida, "ahora como hobby".

Tras un buen desayuno, una vez en la sidrería, la primera función de la mañana es recibir el pescado, sobre las 10 de la mañana, para su posterior elaboración al mediodía y a la noche. Después de muchos años trabajando con la misma pesquería del propio barrio donostiarra de Martutene, los pescateros



saben el género que le gusta y se lo acercan hasta su lugar de trabajo. Una vez allí, el propio José Mari, con la ayuda de su hijo, da el visto bueno a la materia prima. Después, antes de la llegada del mediodía, limpia las espaldas junto al resto del personal de la sidrería. Su pasado y su presente, ya que no puede desvincularse de este quehacer.

También antes de la apertura para comer, sobre la 1 del mediodía, José Mari prepara los pedidos de sidra para los bares y restaurantes que lo solicitan. "Ahora tenemos dos tipos de

Largas caminatas

En la cocina sigue siendo el jefe, "aunque ahora ya solo pululo, la mayor carga no es para mí y eso me hace sentir más relajado". Tras el intenso momento de las comidas, José Mari cierra sus locales a las 15.30, hora que aprovecha para estar en la oficina y, posteriormente, salir a andar, lo que se ha convertido en uno de sus máximos placeres. "No estoy para muchos ejercicios, así que me gusta andar y disfrutar del paisaje".

Tras una hora y media o dos de caminata, a veces solo y a veces en compañía de su mujer, por Martutene o los montes de alrededor, José Mari regresa a la sidrería y da una vuelta de reconocimiento. "Ahora ya no me quedo hasta el cierre", asegura el cocinero. Revisa las previsiones de pescado para el día siguiente y, antes de las 11, se va a la cama a esperar al día siguiente.

“Me gusta andar y disfrutar del paisaje”

clientes. Las típicas cuadrillas que vienen a cenar y beber de las kupelas y los hosteleros que vienen a catar la sidra para la posterior compra de botellas", cuenta el cocinero.