

Bienvenidos a la 'cider house'

'The New York Times' ensalza en un reportaje la afición de la sociedad vasca a la cultura de la sidra

J. MOLINERO

SAN SEBASTIAN.- La fama de la sidra se extiende allende el Atlántico. El mismísimo diario *The New York Times* (NYT) publicó el pasado 26 de enero un artículo en el que ensalza el culto al caldo por excelencia de Gipuzkoa (con permiso del txakoli).

Dos periodistas y otros tantos fotógrafos, que se encontraban de visita en Donostia para vivir *in situ* la Tamborrada, se desplazaron el 21 de enero a la sidrería (o *cider house*, como le llama el autor) Barkaiztegi del barrio de Martutene. Los reporteros se encontraron a sus anchas entre kupelas, chuletas, nueces y membrillo, a decir del relato que realiza Peter Meehan en la sección *Dinning & Wine*. Los enviados del NYT no sólo comieron y bebieron como es debido, sino que el bertsolari Lasarte les dedicó unos bertsos a pie de kupela, mientras probaban la sidra.

Y eso que se trataba de una visita casi improvisada. Se dio la paradoja de que los periodistas del NYT se acercaron a Barkaiztegi el 21 de enero, el día que tradicionalmente escogen los propietarios de la sidrería para abrir las puertas a los clientes.

En el artículo se explica la liturgia del txotx (se detalla incluso cómo se debe pronunciar esta palabra), se recuerda que se trata de una costumbre que se pierde en el túnel del tiempo y se describe el típico menú de sidrería, en el que no faltan las chuletas («Carne con grandes huesos en filete», dice el autor del artículo) ni los piquillo *peppers*, aunque no menciona las nueces, el queso o el membrillo.

«Un joven trabajador de Barkaiztegi (...) gritó al quitar el sebo colocado en el agujero de un barril de sidra gigantesco para colocar una espita diminuta de acero. Es la hora de comer y la gente se

encuentra alrededor de una cuba, en unas mesas largas en las que se disponen a comer juntos». De este modo inicia el redactor del NYT su relato, en el que no faltan los detalles sobre la elaboración de la sidra, su graduación alcohólica o su sabor.

Recuerda, por ejemplo, que antiguamente el pan se utilizaba como plato. «En el pasado, cuando se comía sin platos y sin sillas, los comensales cubrían su comida para asegurarse de que al volver de rellenar sus vasos de sidra estarían allí». Cuenta el periodista que a lo largo de una noche se pueden llegar a consumir diez o más barriles (kupelas) y que «el procedimiento general es coger la sidra del chorro que sale del barril y volver a la mesa». A la inmersión de los estadounidenses en la cultura de la sidra sólo le falla la foto (se reproduce una imagen en la que aparecen varios componentes de una tamborrada de Donostia) y algún dato erróneo sobre la producción de esta bebida.

«El autor describe en el artículo que en el menú no faltan ni las chuletas ni los piquillo 'peppers'»

Los singulares huéspedes de Barkaiztegi se llevaron una buena muestra de botellas de sidra, por aquello de que encontrar esta bebida en Nueva York resulta casi imposible. La propia soprano Ainhoa Arteta, que ha residido durante varios años en la Gran Manzana; reconoció hace tres semanas, cuando amadrinó el inicio de la temporada, que es «difícil encontrar sidra» en Estados Unidos.

Los reporteros se llevaron sidra y unos bertsos que, a decir de la traducción que se hizo del euskara al inglés, quedan así:

Da igual que seas de Nueva York o de San Sebastián, de Estados Unidos o de España, todos somos amigos, todos somos iguales, juntos aquí en la sidrería.