

Invierno de sidra en compañía

24
ene
2014

PUBLICIDAD



Tweet 44

Compartir:   

+1 3

Parece que los pueblos antiguos, o eran de vino o eran de **sidra**. O lo que es lo mismo, o eran de uva o eran de manzana. De vino, eran los romanos. De sidra, los egipcios. Más que de los gustos, dependía del propio cultivo y la manzana es más de clima frío en comparación con la uva. Aunque ahora los dos cultivos y los dos caldos conviven perfectamente. Se hace sidra en **Francia, Bélgica, Alemania, Austria, Finlandia, Inglaterra...** De hecho, en los pub, en una alternativa a la cerveza. También en **Estados Unidos** y, sobre todo, en **Canadá**. Pero casi todas han perdido el proceso de elaboración natural -sin azúcares añadidos y sin gasificar- que sin embargo aquí, tanto en **Asturias** como en el **País Vasco**, se mantiene. Ambos territorios compiten en elaborar sidras en cantidad y calidad.

Y eso, a pesar de la intrínseca malignidad demoníaca de esta bebida, por lo menos a juicio del gran inquisidor francés **Pierre de Lancre**, que justificaba así los atroces procesos de brujería en el **Lapurdí** vasco



francés: *"Un país de manzanas, sus mujeres sólo comen manzanas, no beben más que jugo de manzanas y en cualquier ocasión están dispuestas a morder la manzana de la transgresión, pasando por encima de la condena de Dios y franqueando la prohibición de nuestro primer padre. Son Evas que seducen voluntariamente a los hijos de Adán, y desnudas en la cabeza, viven en las montañas en absoluta libertad e ingenuidad como hacía Eva en el paraíso terrenal"*. Una descripción tan tentadora que ya se a dónde ir cuando se patente la máquina del tiempo.

Hay que reconocer que lamentablemente la sidra no es la panacea de la libertad del paraíso original pero es una bebida natural, con poca gradación alcohólica (entre 3º y 8º máximo), muy agradable para comer y, sobre todo, con un carácter muy tradicional. En el País Vasco, tras la Navidad, llega la **"temporada de sidrerías"**. Dura hasta principios de abril, el tiempo del embotellado. La tradición tiene su origen en la cata que el propietario de la sidra realizaba para sus amigos y futuros compradores, antes de empezar a embotellar. Les daba algo para picar o lo llevaban los propios visitantes. A veces, hasta un chupetón que se asaba en la cocina de la casa. Y se comía de pié, entre **kupelas**, las barricas vascas. Ahora, ya hay mesas y el famoso **"menú de sidrería"**: **ensalada, bacalao en tortilla o asado, chuleta y queso con nueces**. Todo ello para "ayudar" a la cata que se hace de la siguiente manera: al grito de **"txotx"** y pertrechado con un vaso del que no te separas en todo el día, la gente se pone en cola ante una kupela en la que se ha abierto un orificio que se va tapando y abriendo para la degustación. Uno tiene que poner el vaso detrás del que se está llenando para no perder ni sidra, ni turno. Esa es una forma de "abrir" o "romper" la sidra.

Por la misma razón, los **asturianos** escancian para conseguir la burbuja de anhídrido carbónico donde se localiza y se centra su aroma. En este caso, hay un vaso en común en el que se sirve la sidra desde toda la distancia que den ambos brazos. El primer trago es el que contiene todo el sabor por eso se sirve poca cantidad: "un culín", del que además, se deja una pequeña parte para tirarla por la zona por donde uno ha bebido y limpiar de alguna manera el vaso.



Nekane Goñi

Twitter: @NekaneGoni

"Donostiarra, de buena añada –no diré cual-, embotellada en Sevilla y madurada en Madrid.

Gastrónoma aficionada a base de disfrutar mucho de la mesa y de la sobremesa y de hacer mis pinitos en la cocina para que otros disfruten también.

Profesional del periodismo, desarrollado sobre todo en televisión. En uno de los programas de reportajes en los que trabajé y en los que más feliz fui, tuve oportunidad de mirar la gastronomía con ojos de reportera. Y nunca me cansaba de mirar... y de contar lo que veía.

Sobre el blog

Un buen amigo asegura que los vascos somos los únicos capaces de hablar de comida mientras comemos. Es cierto, además de la tradicional alabanza o crítica -en el peor de los casos- al plato que estemos degustando en ese momento, no habrá mejor ni más unánime tema de conversación que las recetas, los restaurantes, la selección de las materias primas o el mejor lugar para comprarlas.

Lo que pasa es que, en realidad, los vascos SIEMPRE acabamos hablando de comida. Pues ya veis, es la mejor razón para iniciar este blog".

Las sidrerías asturianas no tienen "temporada". La sidra se sirve preferentemente embotellada y es más dulce porque se hace a mayor temperatura.

No hay grandes diferencias en la elaboración pero sí suficientes para distinguir el carácter de una y otra. Por ejemplo, el tipo de manzana: Raxao, Xuanina, en el caso de Asturias, o Txalak o Bustin Sagarra, en el País Vasco. La asturiana se prensa menos veces pero se trasiega para depurar y quitar el poso. La vasca, no.

Pero ambas tienen algo muy importante en común: el rito de la sidra exige compañía, risas, chistes y como colofón, casi siempre, cánticos. Algo a lo que ambos pueblos -vascos y asturianos- somos muy dados.

CHOPA A LA SIDRA

Los asturianos cocinan mucho con sidra. Allí he comido queso de Cabrales o chorizos bien bañados en sidra, pero también la utilizan mucho con el pescado. Esta, de un pez parecido al **Sargo**, me la recomendó un amigo, la he encontrado en una página de turismo de Gijón y remiten a un restaurante, **Casa Víctor**. Me ha llamado mucho la atención porque utilizan **lapas**, un molusco humilde y habitualmente despreciado.

Ingredientes

Dos chopas de un kilo cada una
100 gramos de llampares (lapas) limpias
3 cebollas
2 tomates maduros
2 dientes de ajo
100 gramos de pimientos rojos
1 manzana asturiana
1 patata
Aceite
½ litro de sidra

Elaboración

Pochar la cebolla, el pimiento y el ajo. Añadir el tomate, las lapas y la sidra y cocemos 3 minutos. En la base de una bandeja de horno, ponemos una capa con la mitad de la salsa, el pescado y la otra mitad de la salsa.

Mientras, cocemos una patata pelada junto con la manzana en bolas como canicas. Y las unimos a la bandeja del horno cuando ésta ya lleve unos quince minutos. Lo dejamos dos minutos más y ya está listo.



Columnas

Sin categoría

PUBLICIDAD



Público.es en las redes sociales

Facebook

Así se gana la vida Jesús Pardal: hace churros, fríe pescado, asa pollos, vende seguros, baja la basura...

[Compartir en Facebook](#)



Mónica Gracia: 'Hay agentes que se han bajado la visera en un desahucio porque iban llorando'

[Compartir en Facebook](#)

Strambotic » 8 iconos españoles más vascos que el bacalao al pil-pil

[Compartir en Facebook](#)



Morenos de ojos azules, así éramos los europeos hace 7.000 años

[Compartir en Facebook](#)



El franquismo encerró en manicomios a republicanos que encontraba por la calle

[Compartir en Facebook](#)



1 IMPACTANTE consejo...

para ELIMINAR la grasa abdominal! Usa este sencillo truco para perder 16 kg en 2 semanas. Ahora sólo 39€ !

[» Pincha aquí](#)



Muebles y Decoración

Accesorios para el hogar con estilo con hasta -70% de descuento! Regístrate ahora gratis!

[» Pincha aquí](#)



Converse -40% !

REBAJAS ! Converse hasta -40% en Spartoo.es ! Entrega gratuita.

[» Pincha aquí](#)



¿Un iPad nuevo por 17€?

Experto en compras desvela cómo los españoles consiguen gangas aprovechando un vacío legal

[» Pincha aquí](#)

Publicidad Ligatus

4 comentarios:

#1 Comentario por **MaratJP**

24/01/2014 16:27

Canvas Belgrado: una ONG de EEUU detrás de las protestas violentas en Kiev:
<http://marat-asaltarloscielos.blogspot.com.es/2014/01/canvas-belgrado-una-ong-de-eeuu-detras.html>

PUBLICIDAD

Cuidamos de tu hogar



HASTA EL 28-2-14



Viñetas