



Bacalao frito y txuleta, un menú relativamente reciente

El menú de las sidrerías se compone actualmente de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos y txuleta, para terminar con queso, nueces y membrillo. Es lo que conocemos como «menú tradicional», aunque lo cierto es que, salvo la tortilla, el resto de platos son relativamente recientes.

Última actualización: 14 ENE. 2022 - 06:10h

Joseba Salvador Goikoetxea



El bacalao siempre ha estado presente en las sidrerías. La txuleta, en cambio, se introdujo a partir de la década de los 70. (Jon URBE | FOKU)

Hoy en día la práctica totalidad de la clientela que acude a una sidrería lo hace como si fuera a un restaurante, eso sí, un tanto especial, ya que el menú es fijo y se puede beber tanta sidra como se quiera. Pero hasta hace unos años –no tantos– la gente solo acudía a las sidrerías a probar y seleccionar las sidras que luego compraría a lo largo de todo el año.

Así, todo el mundo era consciente de que no iba a un restaurante. Basta recordar que las bodegas no contaban con comedor ni con cocina, por lo que difícilmente podía hablarse de «restaurantes». Se trataba de caseríos en los que se elaboraba sidra, donde la zona de las kupelas no andaba muy lejos de las cuadras y, al igual que estas, tenían el suelo de tierra. Muchos recordarán la sidrería Begiristain de Ikaztegieta, donde hasta entrados los años 90 se comía y se cenaba en compañía de las vacas del caserío.

Ese era, pues, el escenario donde se cataban las sidras. Y quienes normalmente acudían a cumplir con ese ritual eran cuadrillas de amigos, principalmente taberneros y miembros de sociedades gastronómicas, con el fin de seleccionar los mejores caldos para luego ir comprando durante todo el año la sidra embotellada de dichas kupelas.

Tortilla de bacalao

Y si el objetivo era probar una buena porción de sidras, lo más recomendable era llevar algo de comida para poder volver a casa en condiciones. Así, estas cuadrillas llevaban preparadas sus propias cazuelas y, en algunos casos, se les preparaban unas tortillas de bacalao. Así lo recuerda Joxe Angel Goñi, de la sidrería Gurutzeta de Astigarraga: «Aquí la gente venía con sus cazuelas y normalmente preparábamos una tortilla de bacalao, aunque a veces, si alguien lo pedía, también preparábamos alguna cazuela de bacalao. Y lo hacíamos en la cocina de casa, porque en la sidrería no había cocina».

Lo cierto es que en las sidrerías nunca ha faltado bacalao. Históricamente, los pescadores se llevaban grandes cantidades de sidra para sus campañas de pesca, y a cambio traían también abundante pescado, principalmente bacalao.

Sebastian Zabalegi, veterano productor de la sidrería Oyarbide de Astigarraga, recuerda también que antiguamente en la sidrería no preparaban comida y que la traían las cuadrillas, aunque siempre hubo bacalao en su casa y con el tiempo empezaron a preparar tortillas y bacalao frito. Hasta que finalmente, como en el resto de sidrerías, terminaron ofreciendo todo el menú.

Joxe Angel Goñi recuerda que fue en la década de los 70 cuando empezó a coger fuerza la txuleta. «Tradicionalmente la gente

venía con sus cazuelas. Si alguno venía con una txuleta, se asaba en una pequeña parrilla que teníamos, pero no era lo habitual. Fue a partir de los 70 cuando se empezó a generalizar», señala.

El responsable de Gurutzeta aporta un dato crucial para entender la popularización de esta carne: la fama que cogió el txuleton de buey en los conocidos asadores de Tolosa Casa Julián y Casa Nicolás, donde se comenzó a asar a finales de los años 60. Fue tal el éxito que tuvo que, en la década siguiente, esta especialidad gastronómica se fue extendiendo a asadores y sociedades gastronómicas, y de ahí finalmente a las sidrerías.

De esta forma, todas las cuadrillas que acudían a las sidrerías se encargaban de pasar antes por la carnicería a comprar las preciadas txuletas, para asarlas en las parrillas que las bodegas ponían a disposición de los clientes. Hay que recordar que eran los años 70, la época de la industrialización, en la que los trabajadores tenían algo más de dinero en el bolsillo y se podían permitir el capricho de comprar unas buenas txuletas de viejo.

Tal y como se encarga de apuntar el responsable de Gurutzeta, la txuleta era algo que al principio también llevaban los propios clientes. «Nosotros fuimos una de las últimas sidrerías que empezamos a ofrecer la txuleta. Hasta casi los años 90, seguimos haciendo solo la tortilla y alguna cazuela de bacalao por encargo, pero la txuleta la traían los clientes».

Profesionalización de las cocinas

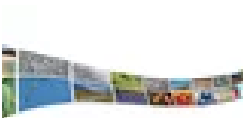
Pero todo esto tuvo su final cuando en los años 80 la visita a la sidrería comenzó a generalizarse entre la población. Y es que en esa década, además de las cuadrillas de las sociedades gastronómicas, la población en general comenzó también a acudir a las mismas, algo en lo que seguramente tuvo mucho que ver la proliferación del coche particular. De esta forma, era habitual encontrarse a familias, a cuadrillas de amigos o a compañeros de empresa probando la sidra de las kupelas.

Fue precisamente esta popularización la que terminó con la costumbre de que los clientes llevaran sus propias txuletas. Y es que unas pocas cuadrillas podían encargarse de hacer un uso ordenado de las parrillas, pero en una sidrería con más de cien clientes, por ejemplo, esto resultaba ya imposible. Fue entonces cuando se profesionalizaron las cocinas y se comenzaron a ofrecer todos los platos que actualmente componen el «tradicional» menú de las sidrerías.

Lo +



Hallada la causa principal de la esclerosis múltiple, hasta ahora incurable



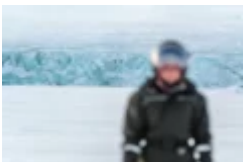
Best in Travel 2022: las 10 mejores ciudades, según Lonely Planet



Los caballos de guerra medievales eran del tamaño de los ponis actuales



La EMA duda de la aplicación continuada de dosis de refuerzo y rechaza «gripalizar» el covid



El deshielo del permafrost amenaza la integridad de la infraestructura del Ártico
