

AL DÍA LOCAL

Néctar imperial

Roxario. Un repertorio popular de la mejor cocina vasca de etxeoandre en este restorán de Astigarraga

07.07.12 - 01:07 -

Muchos domingos de infancia los pasé encerrado en esta tasca que no ha cambiado una sola mesa de sitio, desde entonces. Salíamos de misa de doce de la parroquia de Nuestra Señora de la Asunción y del Manzano de Hondarribia y volábamos en Seat 131 Diplomatic hasta Roxario, para zampar a dos carrillos. Así, el nombre de Charo Zapiain tiene en mi memoria el puntillo de los primeros tragos de sidra y el sabor inolvidable de los mejores platos, tortilla de bacalao, merluza rebozada o en salsa verde, guisantes estofados, pimientos en cazuela, pollo asado con patatas fritas, dulce de manzana, tarta o el reputado bizcocho que mi difunto padre sumergía en su copa de orujo fresco de hierbas.

Ya sabrán que cuando uno vive muchos años fuera de casa, se pierde el idioma, el teléfono de los amigos o de las viejas novias y se adquieren nuevas costumbres, pero nunca se abandonan los sabores del puchero de la niñez. Y llega el día del regreso y descubres tu propia vida en un pedazo de pastel, en el fondo de un tarro de mermelada o en una sopa de ajo con su picante, y por un instante todo vuelve a empezar tras el primer sorbo de la Zurrurutuna que prepara Charo.

Las sopas de pan y ajo son fruto de la necesidad y del hambre, pues se elaboran con un puñado de dientes de ajo robados a la ristra y pan duro, sobrante de días anteriores, una pizca de pimentón, en algunos casos laurel y tocino de cerdo o aceite de oliva.

Es plato de origen humilde, pero como todo plato popular, está sometido a múltiples variantes, según la economía de la familia y los gustos de la cocinera, por lo que es común que se le añadan huevos enteros o batidos, chorizo en tacos, lonjas de tocino frito, jamón o bacalao, como es el caso. Bien espesas, fueron el almuerzo de nuestros abuelos, muchos tomaban café o chocolate bebidos al alba y un par de horas más tarde, para mantener las fuerzas y vencer la 'flaquilla', sorbían sopas gruesas de ajo.

Entonces, nuestro paisaje estaba unido a la tierra, a su cultivo y a la cocina de raíz, por eso mantuvieron con empeño aquella sopa que se guisó en tiempos y solía servirse de regreso del campo, con mucho bacalao seco desalado sobre la chapa de la cocina, bien ennegrecido y lavado en agua, suelto en hebras finas añadidas al final sobre la olla.

Cuenta Charo Zapiain que su madre trabajó para la aristocracia como cocinera doméstica, como muchas mujeres de su tiempo, y tras quedar huérfana de fogón, decidió montar su propio negocio en la misma casa Errekalde, ahí nació todo, en vez de cuadra plantaron casa de comidas y sidrería. El lugar se llama Roxario por su padre, Nicolás Roxario Zapiain, tipo generoso que todo pichichi conocía con tal nombre, pues aunque él firmara como Nicolás, la gente decía 'vamos donde Roxario' y así se quedó, bautizado para los restos.

Al comedor se accede a través de un par de peldaños y de frente está la barra que flanquea la cocina y la parrilla, territorio de Pepe Ayestarán, que se bate el cobre en la sala junto a Leonor Gómez y Lourdes Pérez. Cuelgan por allá aperos de labranza, calderos de cobre y fotografías de sus mejores platos, aquellos que en su día sirvieron para ilustrar el libro 'La Cocina Vasca' de Rafael García Santos: el ambiente es el clásico de una sidrería pequeña con sabor, de esas de toda la vida que aún conservan unas pocas kupelas.

Pero vayamos al grano, ¿cómo son capaces de hacer la tortilla de bacalao más brutal del universo? Charo la aprendió a hacer junto a la persona más tenaz, su propia madre, que desarrolló una formulación impresionante. No alberga más secreto que hacer la tortilla a diario y, al final, le pillaron el punto de tanto cuajarla y por la necesidad de tener que repartir el poco bacalao que tenían entre toda la familia, pues había escasez y mucha hambre y por eso le añadían mucha cebolla tierna, puerros bien pochados y huevos recién puestos, también escasos.

Para hacerla necesitan bacaladas de categoría, ni desmigado ni mandangas, desaladas y desmigadas con las manos eliminando espinas, blanqueadas en agua en pedazos menudos. Luego se mete mano a la cebolleta en tiras, pochada en aceite a fuego manso con guindilla y perejil, y cuando tal fondo tiene destellos rubios y aspecto dulce, se añade el pescado, dando vueltas, rehogando y volcando los huevos bien batidos, fresquíssimos, asunto de vital importancia.

No hay más misterio que haber hecho tantas que perdieron ya la cuenta. ¡Ah!, una recomendación. A pesar de que la sidra colma la sed del lugareño desde tiempo inmemorial, no tengan inconveniente en acompañarla con champagne helado, pues es bocado difícil de superar.

Además, son emblema de la casa la ensalada de sardinas viejas, la cola de merluza al horno con pimientos verdes y la chuleta asada, escoltada de ensalada de lechuga tierna y cebolleta.

De postre ofrecen manzanas y fresas asadas con ciruelas, helado de cuajada y bizcocho, aunque aún recuerdan a una mujer de Valladolid que comió tortilla de bacalao, siguió con carne a la brasa y cuando le tomaron nota del postre, ni corta ni perezosa, reclamó de nuevo otra tortilla de bacalao para ella sola, sin pestañear.

TAGS RELACIONADOS

[nectar, imperial](#)