

## De enero a marzo, son punto de encuentro Sidrerías, tiempo de tradición

Es tiempo de sidrerías, es tiempo de tradición, de chuletas, de bacalao, de queso Idiazábal, de nueces, de amigos. Con estos ingredientes en estado puro es normal que estemos ante uno de los más entrañables momentos del calendario gastronómico vasco. Un pueblo que mitifica la más sencilla costumbre no podía olvidar una bebida como la sidra, convirtiéndola en reina de un acto que, este año, ha atraído hasta a la televisión coreana. Frente a tanta creatividad viva la sencillez! A mancharse el calzado y a ponerse a la cola de la kupela que el txotx paipita impaciente.

El proceso de elaboración de la sidra natural es una de las tradiciones más milenarias de nuestros cántabros. En su excelente tratado sobre la sidra, José Uria puntualiza que fue a finales del XIX y comienzos del XX cuando la industria sidrícola de las zonas urbanas empezó a substituir sus métodos artesanales de elaboración por máquinas movidas con electricidad. Pero, por lo demás, todas y cada una de las etapas de elaboración, comenzando desde la recogida de la manzana hasta el momento del vaciado de las cubas, siguen siendo las mismas.

La recolección de la manzana, realizada a mano como es costumbre en el Gohierri guipuzcoano o con la ayuda de la kizkia (vareta de avellano que termina en un garlito puntiagudo) como se hace en el resto de la provincia, no ha variado lo más mínimo. El sistema de prensado de la patsa (manzana triturada) sigue siendo el mismo que antaño, aunque los volúmenes de los depósitos son hoy mucho mayores. Pero como bien apunta el gastrónomo Mikel Corcuera en su libro

*Comer en el País Vasco*, en la sidra más que en ninguna otra bebida cualquier tiempo pasado no fue mejor. Habla el escritor sobre un fenómeno contradictorio en la costumbre, poco asentada en estas ceremonias invernales, de consumir sidra embotellada teniendo en cuenta que gracias a los avances tecnológicos esta tiene la misma calidad que la que tomamos en barrica.

Quedaron atrás aquellas sidrerías oscuras y sucias dando paso a las amplias y nobles que todos conocemos. Confiemos en que los tres factores básicos de la correcta elaboración de la sidra (mezcla adecuada de manzanas, limpieza y temperatura idónea de fermentación) se cumplan a rajatabla, evitando resultados desagradables tales como el ahilamiento, los posos o la acidez volátil.

La costumbre de beber del txotx, trozo de madera cónico que cierra el orificio de la barrica por donde sale la sidra, estuvo hasta hace muy poco reservada a unos pocos. Después de proceder a las primeras catas, el sidrero invitaba a amigos, clientes y sociedades gastronómicas. Fue en los años setenta cuando empezó a acudir gente a las sidrerías, no sólo los días festivos y sus vísperas, sino cotidianamente. Hoy es un bailante negocio no exento de ciertas permisividades. El clásico menú a base de tortilla de bacalao y chuletas a la brasa con el contrapunto del Idiazábal ha dado paso a platos ya tan arraigados como los tacos de bacalao con pimientos verdes, besugos y chicharros, cordero e incluso pollo (?). Hasta finales de marzo es tiempo de tradición.



Javier Clemente inauguró la temporada sidrera. / JUSTY