

EN LA ANTESALA DE LA FESTIVIDAD DE SAN SEBASTIAN

# Tortilla de bacalao en la ruta de la sidra

José Luis Iturrieta

**H**AY dos conceptos de sidrería, los dos válidos y respetables siempre que se potencie el consumo de tan refrescante bebida. Un trago, el del *sagardo*, que tan bien casa con una gastronomía donde el bacalao se convierte en el mejor compañero de viaje de un chorrito que sale disparado de la *kupela* para estrellarse contra el borde de un vaso de cristal, la liturgia del *txiri* una vez se libera de la prisión del *txotx*. Que no siempre se repite como ceremonial, ya que otras sidrerías, con su mucho de asador, abiertas durante todo el año, prescinden del *chorrito* y de la peregrinación por las distintas *kupelas*. Gracias a esta segunda variante, el culto de la sidra se ha extendido a otras zonas de nuestra geografía y de los dos/tres meses de la antigua *probaketa*, en la actualidad hemos pasado a degustar la más antigua de nuestras bebidas a lo largo de todo el año.

Pero, en vísperas de *San Sebastián*, es obligado el recuerdo cariñoso hacia la forma más tradicional de celebrar la *probaketa*, el *espiche* de una sidra que todavía guarda todos los aromas de la manzana casi recién triturada en el lagar. Un recuerdo más obligado, si cabe, ahora que Euskal Telebista ha recreado en dibujos animados a un personaje como **José Manuel Lujanbio**, el *Txirrita* cuyo *bertso* no se concibe si no es a la sombra de una *kupela*.

Barrika de roble, la anterior, cuya presencia, aunque sea de *mentriñillas* gracias a la técnica, se ha extendido como una mancha de aceite por muchos rincones de Euskal Herria, con una cada vez mayor presencia en tierra vizcaína, empezando por Bilbao, principal sucursal de la sidra de Astigarraga, hasta nuevos *sagardotegiak* autóctonos que se están levantando a partir de su propia producción: la sidrería *Uxarte*, de **José Antonio Zamalloa**, en Montorra/Amorebieta, sidrería *Laka Erdi*, de **Juan Amallobieta**, en Berriatua y la sidrería *Axpe*, de **José Antonio Bilbao**, en Markina. A los anteriores se pueden sumar tres elaboradores de la entidad de **José Etxebarria**, en Gatika, **Antón Aresti** y su sidra *Sebastianeko* en Mendexa y la sidra que elaboran los socios cooperativistas de *Laneko* en Gizaburuaga. Una recuperación impensable, hace sólo cinco años, tras muchos años de abandono de la antigua y pujante actividad sidrera en muchas comarcas de Bizkaia.

## Un recuerdo para Casiano Setien

Pero históricamente fue Gipuzkoa la tierra sidrera por antonomasia. Así, a finales del siglo XVIII, en la «Historia de Guipúzcoa» escrita por el alavés **José Joaquín de Landázuri**, figuran unos datos de sumo interés: «...De los árboles *fructíferos*, disfruta mucho la gente guipuzcoana, singularmente del manzano, pues generalmente se hace en toda esta provincia mucha sidra; pero sobre todo es grande la cosecha de este brebaje en Tolosa, San Sebastián, Hernani, etcétera, y cuyo producto es muy cuantioso a favor de los cosecheros...».

Lo escrito hace más de dos siglos sigue en toda



Han pasado diez años y lo recordamos como si fuera ayer mismo, con Casiano Setien celebrando la liturgia del txiri con la cuadrilla del casino tolosarra (Fotos Angel Ruiz de Azula)

## LOMO DE RODABALLO AL PIL-PIL SOBRE PORRUSALDA

Ingredientes para 4 personas: Un rodaballo de dos kilos, porrusalda confitada, dos puerros, tres patatas medianas, media cebolla, una zanahoria, aceite.

Elaboración: pelamos y cortamos las patatas como chips de un mm. Los puerros limpios y troceados, la cebolla picada en juliana, la zanahoria también en juliana. Ponemos la patata y verdura en un cacillo y lo cubrimos ligeramente de aceite. Lo ponemos al fuego con sal, muy lentamente y que cueza media hora. Al rodaballo le sacamos los lomos y cortados en tiras de 3 cms., quitándole también la piel. Esta piel y las espinas las cocemos en el aceite sobrante de cocer las patatas y



verduras. Cuando se entibie se liga y se pasa quedando como un pil-pil. Introducimos los lomos limpios de rodaballo en este pil-pil y lo confitamos muy suavemente. En una fuente colocamos la porrusalda confitada bien escurrida, encima los lomos de rodaballo. Damos un calentón y al final lo riñamos con el pil-pil.

La anterior receta, de **Koldo Lasa**, figura en las *Creaciones de Cocina de la Academia Vasca de Gastronomía*, con **Arana, Arbelaitz, Asua, Arzak, Berasategui, Castillo, Gorrotxategui, Pildain, Subijana y Zuluaga**.