

Se abre el 'txotx'

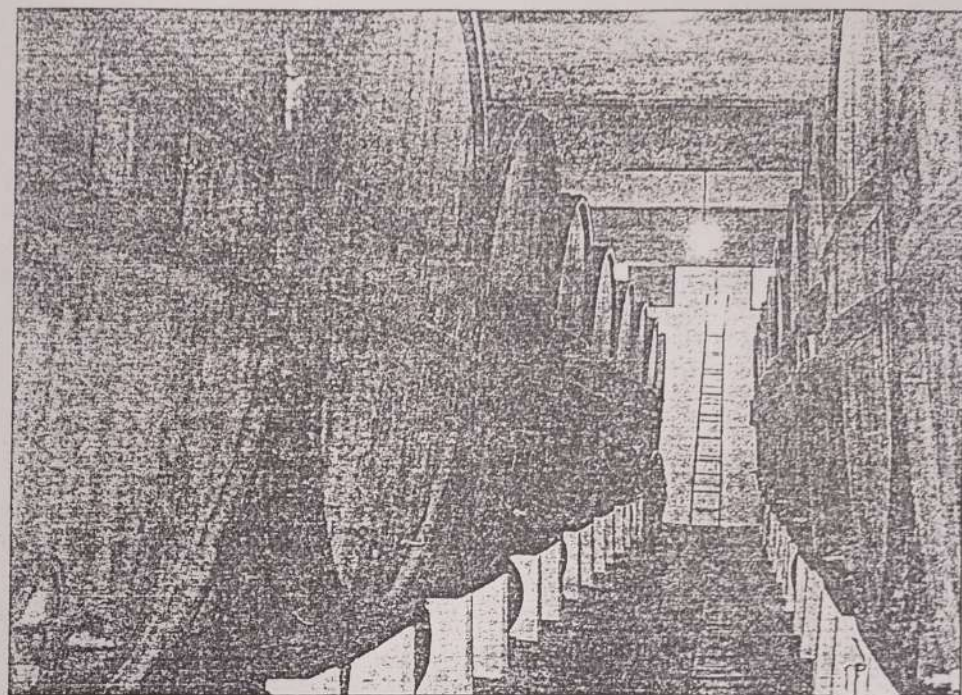
JAVIER URROZ

CON la proximidad de la fiesta de San Sebastián las sidrerías guipuzcoanas se aprestan a recibir al aluvión de entusiastas de este producto, que cada año se multiplican. Y si desde después de Epifanía ya hay algunos sidreros que proponen sus locales para cenas y otras celebraciones, a partir de la semana que entra prácticamente todas recibirán a sus clientes. La sidra ha sido desde sus orígenes uno de los identificadores gastronómicos del pueblo vasco. Desde hace escasos años es, además, un fenómeno social y el 'ir de sidrería' es casi una obligación entre amigos y cuadrillas no sólo de Guipuzcoa. El «txotx», ramita que guarda el líquido dentro de la kupela, y el grito de «imojón!» son en estos días rito de iniciación en las costumbres de los vascos.

Es complejo el motivo que lleva a una sociedad a volver sobre sus pasos y a retomar, con las salvedades que se verán, una hábito perdido. La sidrería, y lo que ello conlleva, es un hecho diferencial y por ello hoy es casi imprescindible para muchos el ir a visitar la zona de Astigarraga, Hernani, Loiola, Usurbil y otras de la «costa de la sidra» para afirmar su personalidad. También en la cuenca del Urola, paralela a la N-I, existen sidrerías clásicas pero no gozan del fervor popular de las de donostialdea.

Hasta hace no mucho tiempo sólo los «catadores» de sociedades gastronómicas, comercios, restaurantes o los propios aficionados de la zona, acudían a la sidrería, a las tres o cuatro de las que eran habituales, para probar algunos productos de los que posteriormente consumirían durante los meses de canícula, hasta que se terminara la cantidad adquirida. La actividad languidecía en aras de una modernidad no escrita que renunciaba a las referencias gastroculturales clásicas. Los sidreros, al borde del cierre, diversificaron en pequeñas tabernas, distribución de alcoholes, vinos y alimentación... y otras actividades cada día ms lejanas al manzanal.

Un esfuerzo enorme de reorganización del sector, la creación de una imagen diferenciada con otros productos —empezando por el acierto de la normalización del envase—, dió un nuevo impulso a un sector moribundo, convirtiéndolo en uno de los pilares de nuestra gastronomía. A la sombra de este resurgimiento muchos de los antiguos



productores se reciclaron en el servicio de tortillas de bacalao, bacalo frito, carne a la brasa, nueces y queso de oveja más o menos lacha. El público se entregó con pasión a este peregrinaje estacional, y hasta mediados de abril o mayo muchos locales tienen sus barricas prestas a los gritos del ritual.

Dentro de este montaje, el oficio de sidrero se debate entre la producción pura del zumo de manzana fermentado y el negocio hostelero que supone abrir locales para atender a este tipo de atracción. Cerca de ochenta casas procuran el entretenimiento de los aficionados pero no en todos ellos se mira el auténtico espíritu de la sidrería. Los que desde siempre hemos abogado porque la sidra, sobre todo elevada a las cotas de calidad que la moderna tecnología permite, tome verdadera carta de naturaleza en nuestra gastronomía, observamos estupefactos como el negocio, el restaurante temático en torno al folclore sidrero, se abre cada día mayor paso sin que la calidad del producto sea lo que más preocupe. Por otra parte, los que asisten a este tipo de celebración miran más al divertimento que a la calidad.

La sidra en estas fechas está todavía en fase de asentamiento, sino francamente «verde». La cata se hacía para adivinar las posibilidades que ese producto tendría una vez finalizada su evolución, el consumo en bote-

llas durante el verano era el objetivo principal de las «probaketas». Como había que catar diversas barricas era habitual hacer un merienda ligera, de pie, entre una y otra kupela para no salir demasiado achispados; todo ello antes de los controles de alcoholemia tan al uso.

Nunca se han distinguido las sidrerías por una actividad culinaria sobresaliente. Con el paso del tiempo algunos restaurantes se han abierto paso con una personalidad propia; sin salir de Astigarraga: las alubias del Kako, la tortilla de bacalao del Gioko-iturri, o la cocina del Roxario, pero son excepciones a una situación que cada día debe mirarse con mas cuidado. Los sabores frescos de la sidra, su punto de dulzor en contraposición con la chispa de acidez, el cuerpo redondo, carnoso, franco tras su paso por la barrica; exigen o bien el picoteo de algunos productos no demasiado complejos (como los tradicionales), o una entrada ligera y refrescante. La cocina global a la sidra está todavía por descubrir. Lo peor es que muchos de los asistentes van sólo a amortizar el canon que cobran en las llamadas sidrerías (¿Cuántos de estos asistentes se preocupan en verano de este producto?), bebiendo cuanto más, mejor. Hacen bueno así uno de los antiguos tópicos gastronómicos de los vascos: la cantidad antes que la calidad.