

En plena temporada de sidrerías, cuando la liturgia del *txotx* colapsa al anochecer las rutas de los municipios próximos a *Donostia*, se acaba de publicar hace quince días el libro «*La sidra/sagardo*», de **Antxon Aguirre Sorondo**. Editado por *R&B Ediciones*, a este libro, y con más motivo a su autor se le puede conceder el mérito de la buena voluntad, pero carece de la plenitud de obras como «*La Fisiología del Paladar*», de **Brillat-Savarin**, «*La Casa de Lúculo*», de **Julio Camba** o la «*Crítica de la Razón Gastronómica*», de **Arturo Pardo**, por poner sólo un ejemplo de tres de los ya numerosos libros publicados hasta ahora por la editorial donostiarra que dirige **Luis Haranburu-Altuna**.

Es un batiburrillo de datos, dedicados casi en exclusiva a la sidra guipuzcoana, pero obvia la documentación presentada hace dos años por el profesor **Alberto Santana Ezquerro**, quien presentó en los foros europeos una exhaustiva documentación que demuestra cómo los caseríos de comienzos del siglo XVI, en torno a doscientos, «están contruidos envolviendo la piedra el armazón de un gigantesco lagar de madera que ocupaba toda la longitud del edificio». En una palabra, *caseríos/tolare* que elaboraban miles de litros de sidra hace quinientos años.

Tampoco cita **Aguirre Sorondo** al cronista **José Joaquín de Landázuri**, autor a finales del XVIII de la «Historia de Guipúzcoa», donde se recogen los siguientes datos: «...de los árboles fructíferos, disfruta mucho la gente guipuzcoana, singularmente del manzano, pues generalmente se hace en toda esta provincia mucha sidra; sobre todo es grande la cosecha de este rebaje en *Tolosa, San Sebastián, Hernani, etcétera*, y cuyo producto es muy cuantioso a favor de los cosecheros».

Hay mucha documentación de los barcos *bacaladeros* y *balleneros* que embarcaban rumbo a *Terranova* con

buen surtido de barricas con sidra.

Un libro sobre la historia de la sidra debe recoger también la existencia de milagros en *Arantzazu*, cuando hacia 1620 **Fray Miguel de Espelosín** convertía la «*zidra*» dañada que servían a novicios y coristas en un muy rico vino tinto de Rioja» que bebía el resto de la comunidad de franciscanos. De estos milagros escribió en profundidad **Fray Juan de Luzuriaga** en un libro publicado en 1685 en México...

Pero gracias a **Antxon Aguirre** les puedo ofrecer la receta de la *tortilla de bacalao* de la *sidrería Roxario*, de los **Zapiain**, en Astigarraga. Casi todo el mundo coincide en afirmar que es la *tortilla* ba-

caladera por antonomasia. Jugosísima.

Ingredientes para dos raciones: 275 gramos de bacalao, 4 huevos, 2 cebollas grandes, 1 guindilla verde que pique medianamente, 1 cucharada de perejil picado. 1 cucharada de aceite.

Elaboración: desalamos el bacalao en agua durante 24 horas, cambiando el agua sólo una vez. Transcurrido este tiempo, secamos el bacalao, lo desespina y lo desmigamos. A continuación, ponemos una cazuela a fuego muy lento con la cucharada de aceite, las cebollas cortadas en juliana pequeña y las guindillas en anillas enanas. Dejamos que todo ello *sude* un rato largo, removiendo con una cuchara de palo de vez en cuando, hasta que la cebolla esté bien dorada. Retiramos.

Ponemos una sartén a fuego bastante vivo. Echamos en ella la cebolla y la guindilla que hemos sudado junto con el aceite en el que se han pochado. En caso necesario, añadiremos unas gotas más de aceite. Inmediatamente después, incorporamos el bacalao desmigado y el perejil picado. Tras dos minutos en los que no habremos dejado de remover con la cuchara de madera, añadimos los huevos batidos. Le damos forma redonda a la tortilla. Tras darle la vuelta, la sacamos dorada por fuera y jugosa por dentro.

TORTILLA DE BACALAO Y SIDRA

J. L. I.