



Domingo Arina, enólogo de la finca experimental de la Diputación Foral de Gipuzkoa, trata los caldos de manzana conseguidos este año. / LUSA

## Detrás del 'txotx'

*La temporada sidrera arranca con fuerza un año más y lo hace, precisamente, este fin de semana. Detrás de la popular bebida que concita pasiones y sirve, sobre todo, de catalizador de buenos ratos, hay una serie de hombres poco conocidos que se esfuerzan en promocionar y dar calidad a la bebida más popular de Guipúzcoa*

## ▼ TIEMPO DE SIDRA

# Señores, se abren las kupelas

*Experimentación enológica y barricotes masivos, dos fenómenos en torno a la sidra que conoce, un año más, la devoción de sus incondicionales y el esfuerzo de sus productores*

JOSUNE DIEZ ETXEZARRETA

Se han quitado las espichas de las barricas y el valle de Astigarraga se inundará de sidra durante cuatro meses.

Txinparta, probaketa, barrikote, txotx y kupela son términos en los que indígenas y visitantes se empapan en estas frías noches invernales, que se templan bastante con el acompañamiento de chuleta, nueces y queso.

Algunos kilómetros del corazón geográfico del mapa sidrero, en el centro experimental de la Diputación de Guipúzcoa en Hondarribia, técnicos pomológicos y enólogos ensayan con manzanas y mostos para que la sidra de la próxima temporada sea todavía mejor. Es tiempo de sidrerías, y los alrededores de setenta cosecheros guipuzcoanos trasiegan entre kupelas, botellas y parrillas para asar chuletas porque poco pueden hacer ya por la sidra de este año. «Hay que hacer experimentos, claro que hay que hacerlos —se refiere José Mari Irizar, de la sidrería Barkaiztegi, a la finca de la Diputación— y poco a poco ir encontrando soluciones. Que investiguen para que desaparezcan los posos y la grasa, eso está muy bien. La acidez volátil es cosa nuestra, ya sabemos, quitar las manzanas podridas y limpieza, mucha limpieza de toneles y prensas».

Irizar, sidrero de quinta generación, juega, como todos sus compañeros del sector, con ventaja: ha unido la sabiduría de abuelos y bisabuelos y, además, recibe asesoramiento técnico. «Todos estamos conformes con lo que nos aconsejan —asegura— porque nos dan unas pautas que antes las discutimos; nos sentamos con ellos y siempre llegamos a un acuerdo. Y suelen escuchar nuestras sugerencias porque también la experiencia sirve de algo. Podremos hacer una sidra muy brillante, muy preciosa, pero nos la tiene que aceptar el cliente».

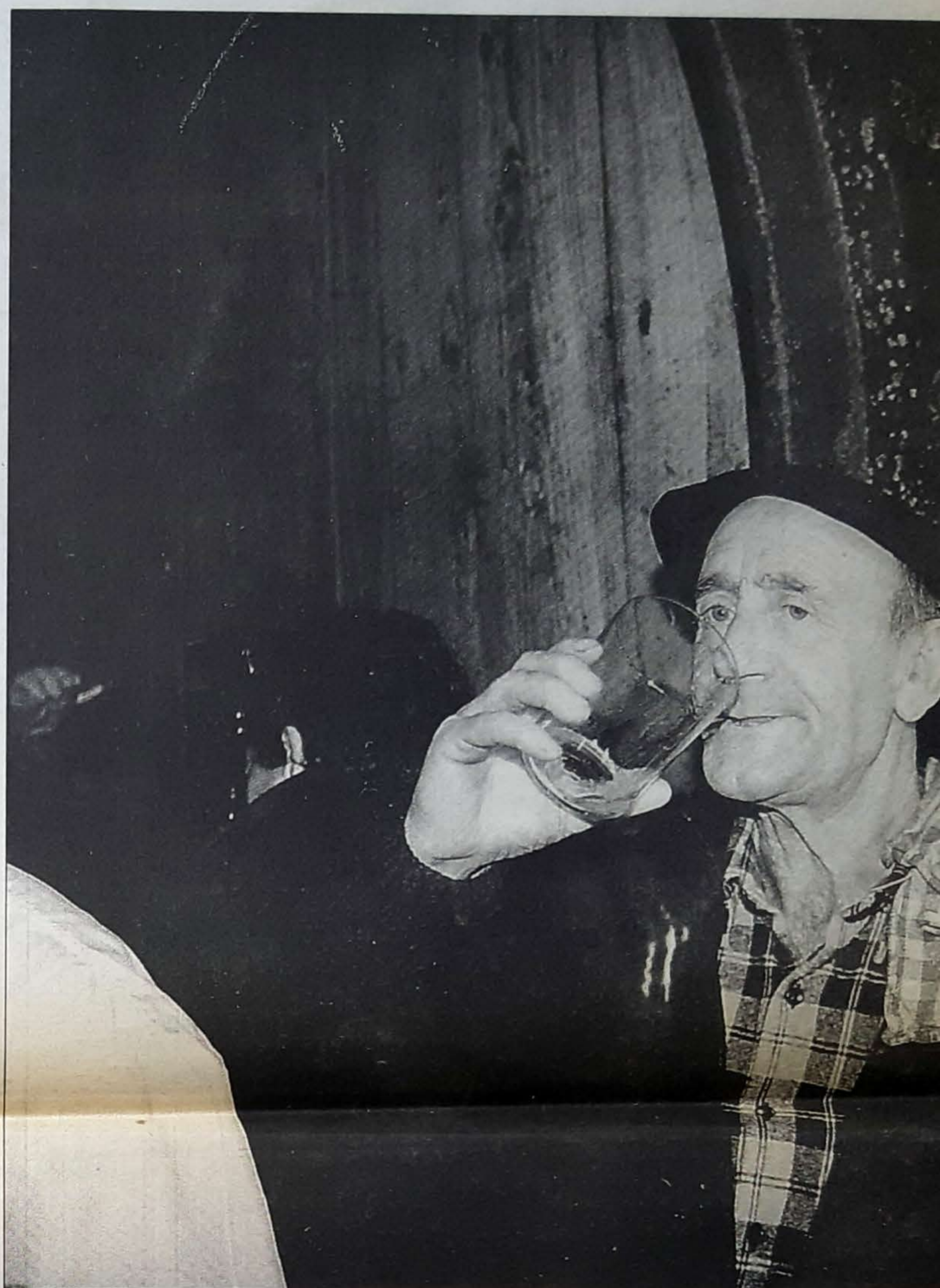
Luis Butrón, coordinador de la Unidad de Área Vegetal de la Diputación, es el responsable del centro de experimentación

Zubieta, en Hondarribia, donde desde hace doce años trabajan en colaboración con baserritarras y sidreros para conseguir el mejor mosto de manzana. «En la finca se realizan dos tipos de trabajos, ensayos por un lado para la selección genética de las mejores variedades de manzanas y por otro experimentos con la sidra en todas sus fases de elaboración. En el primer caso ya se han estudiado centenares de especies de manzanos —todos los considerados sidreros— y se han ido seleccionando los idóneos después de comprobar su productividad anual, su comportamiento ante las enfermedades o que los frutos sean ricos en una serie de parámetros que convienen a la sidra, como el azúcar, acidez o polifenoles, que son los que le dan el amargor».

## Investigación que no acaba

Olvidados aquellos tiempos en que el sidrero se limitaba a repetir las instrucciones no escritas de su padre y que éste había recibido del suyo, la producción de sidra en Guipúzcoa está cada vez más en manos de expertos que investigan para asesorar. Así, en los laboratorios de Zubieta se han desechado los ejemplares que presentan vejería —manzanos que producen en años alternos o uno sí y dos no, por ejemplo— o aquellas especies tempranas que se adelantan en su maduración a la época de elaboración de la sidra. Butrón, ingeniero técnico agrícola; Domingo Arina, enólogo, e Iñaki Larrañaga, de la sección de Fomento Pomológico, han seleccionado las variedades que producen una alta proporción de mosto al ser prensadas y, puestos a seleccionar, incluso aquellas en las que el zumo fluye más rápidamente.

«La experimentación no se acaba nunca porque además de los ensayos con cada variedad, después se hacen combinaciones de variedades por si al mezclarlas se obtiene una distinta respuesta. Es una lucha por conseguir optimizar hasta el máximo todas las combinaciones posibles», explica Butrón. Frantzes, patzuloa, gezamiña, txalaka, goikoetxea, palacio, txori haundia, sagastume o ugarte son algunas de las más de veinte variedades autóctonas con las ensayan en Hondarribia. De ellas, las mejores se venden cada cada campaña en el vivero foral, y de forma subvencionada, a los agricultores interesados. Se establecen entonces unas condiciones de seguimiento de las



Las kupelas, alineadas en las sidrerías, dispuestas a recibir a una legión de incondicionales, cur



En la finca de experimentación de Hondarribia se miman los manzanos. / LUSA

plantaciones por técnicos de la institución foral y si se han cumplido las normas, se devuelven las quinientas pesetas que se les ha cobrado por cada árbol.

«Los productores de manzana, los baserritarras, no viven exclusivamente de su venta, lo tienen como un complemento para los caseríos y no quieren que les den

mucho trabajo. Tradicionalmente, los manzanos de sidra han recibido muy pocos cuidados en tratamientos, poda o abonados y por eso tratamos de seleccionar variedades que sean muy resistentes». Hace tres años, y teniendo en cuenta que los cosecheros compran manzanas de otras comunidades para mezclar con las guipuzcoas



astrónomos y...«público en general»

## «Aquí, acompañando a unos primos de Pamplona...»

La sidrería, como variante gastronómica, es hartamente incómoda, mantienen algunos sectores de aguafiestas consumados. Hay quien duda sobre lo saludable de cenar de pie, expuesto a fríos y corrientes de aire; los mismos hacen hincapié en el detalle del cubierto y la servilleta compartidos y suele coincidir que además son de lento masticar, con lo que oveja que bala, bocado que pierde. Esos, por protestar, protestan por el engorro del viaje a la kupela y el salpicón en los zapatos, que malamente protegen unos pies ya de por sí tiesos de frío. Luego, qué casualidad —proclaman los quejicas— resulta que todos los presentes tienen que coincidir en la puerta del servicio. Y, siguen protestando, no es cuestión de pedir asiento y plato intransferible, porque si bien es verdad que los sidreros los proporcionan, uno queda muy mal en el grupo y todos le apuntarían con el dedo. Los más quisquillosos critican además el inalterable menú, que ya es criticar... Frente a las quejas de estos zumbados, es un alivio, se levantan improvisados antropólogos de sidrería que atajan la polémica acudiendo a la magia del entorno que empuja a la camaradería, al otxote y al bertso más inspirado, a la fusión de lo urbano y lo rural y, por supuesto, a la fraternidad con los compañeros de oficina. Luego resulta que a ese pelotón de raros te los encuentras en Astigarraga y siempre dicen que están acompañando a unos primos de Pamplona que querían ver un sitio típico. Pues algo tendrá la sidra cuando la bendicen...

nas, en los viveros de Zubieta se ha iniciado la experimentación con variedades de origen gallego, al menos para estudiar si los parámetros químicos experimentados aquí son tan idóneos como los que presentaban en su origen.

### Fórmulas con txinparta

«Los resultados —dice Luis Butrón— no podrán verse hasta dentro de tres años. No tenemos ningún prejuicio a la hora de ensayar con manzanas de fuera, siempre que sean mejores que las que tenemos». En el laboratorio de Zubieta, un local refrigerado para conseguir las temperaturas adecuadas para las fermentaciones, se hacen experimentos monovarietales y mezclas, para después analizar en los mostos el color, la transparencia y las características organolépticas. Después, es la hora de la verdad, la sidra obtenida se les ofrece a los sidreros en catas. También la Unidad de Área Vegetal ha participado como árbitro, si éstos lo requieren, en las reuniones al más alto nivel cuando se congregan baseritarras, sindicatos y sidreros para la fijación del precio de las manzanas.

Una tesis doctoral de Koro Fernández Oliva, del Departamento de Química Aplicada de la UPV fue subvencionada entre Gobierno vasco y Diputación para que se estudiara una de las problemáticas más sentidas por los sidreros, la grasa. Fueron precisamente los cosecheros los que propusieron que se realizara este trabajo, un exhaustivo estudio teórico y práctico de carácter científico, en el que aparecen multitud de fórmulas químicas y términos como txinparta o txotx: «Una de las preocupaciones que afecta al sector es la alteración denominada *grasa*, que hace que la sidra flua-

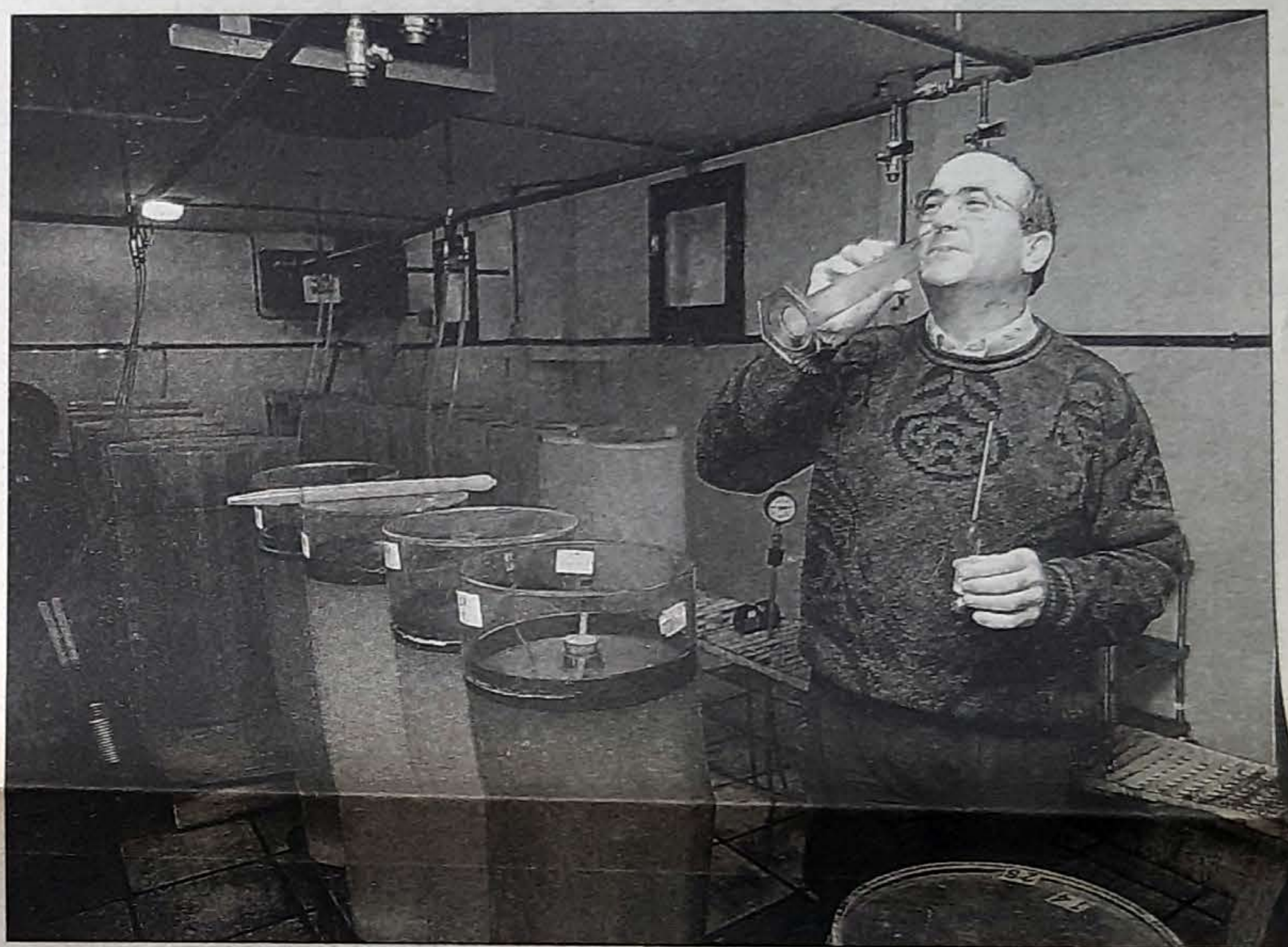
ya viscosamente al escanciarla, haciendo que ésta caiga pesadamente, sin formar la txinparta característica», se explica en la introducción.

### Un 'boom' sin publicidad

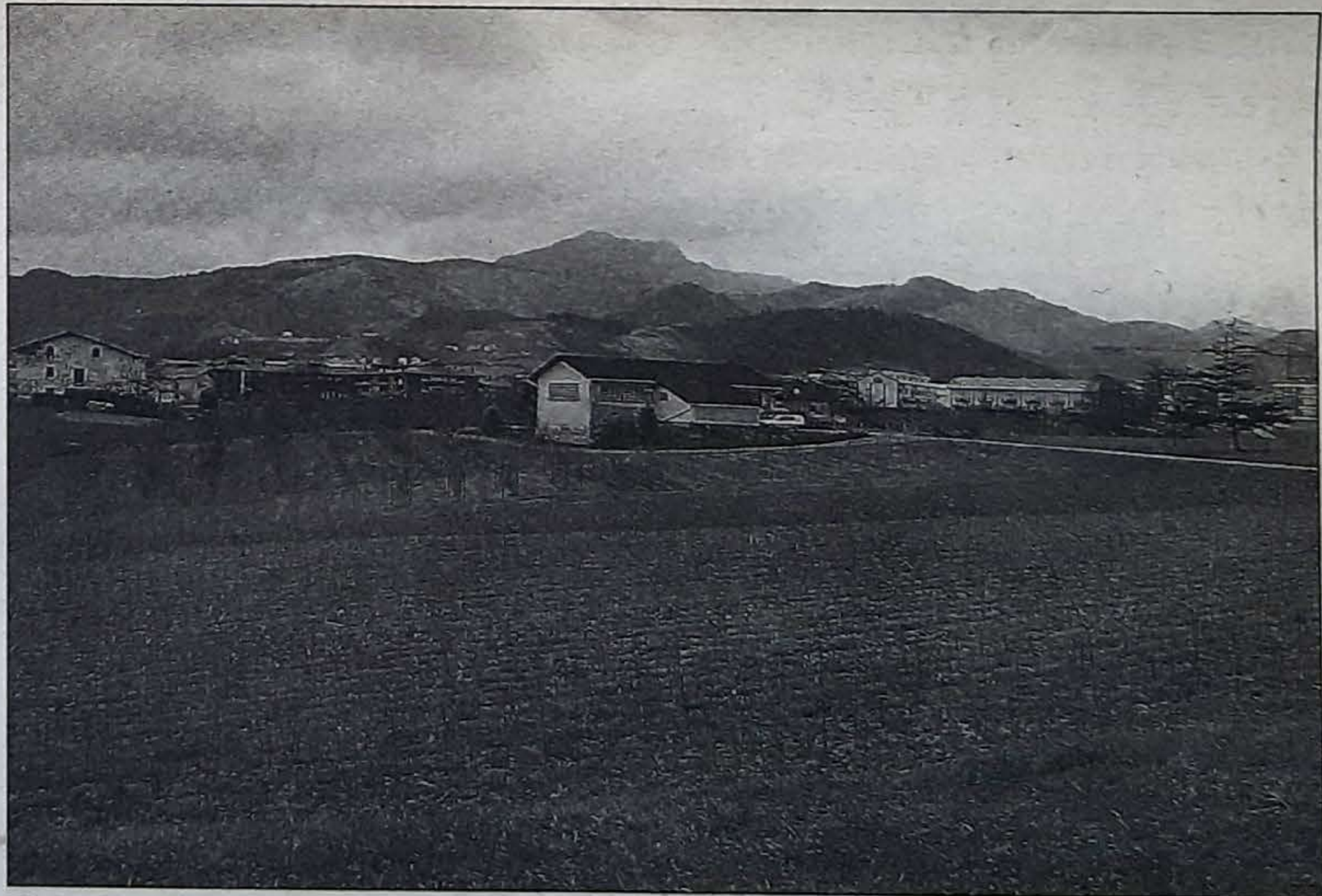
La txinparta, esa es uno de los quebraderos de cabeza de Irizar y sus compañeros, que no escatiman en inversiones para la modernización tecnológica de sus instalaciones. «Acero inoxidable, mira, todo inoxidable», muestra orgulloso el propietario de Barkaiztegi en el recorrido por las naves industriales. Junto a ellas está el restaurante y, separada, la zona del txotx: «Ese es un mercado que nos hemos encontrado sin sembrarlo. Son modas, costumbres recientes que se acaban haciendo leyes y que nos han venido bien ¿por qué no?». Sabe bien Irizar que este es un tema polémico y no lo elude. «No estoy descubriendo nada nuevo; se sabe desde hace tiempo que el txotx da lugar a problemas de aireación y a un excesivo grado de ácido acético. Desde el Centro Pomológico de Asturias, el más avanzado de Europa, esa es una crítica que nos vienen haciendo. Pero también aquí hay sidreros que, conscientes del problema, cuidan este tema y las kupelas que se van vaciando las vuelven a rellenar», aseguraba en Hondarribia el enólogo Domingo Arina. «Yo lo que espicho, no lo embotello, lo que queda va a vinagre», dice tajante Irizar, que añade que muchos compañeros también lo hacen: «Los demás, eso ya, cada uno sabrá... Pero tenemos que concienciarlos nosotros, y también educar a los que vienen, de que una cosa es la espicha y el pasarlo bien aquí con los amigos y otra es cuidar la sidra». Sobre el fenómeno de las excursiones sidreras, en Barkaiztegi están



Los sidreros encuentran una respuesta masiva a la degustación de este producto. / LUSA



El enólogo Domingo Arina en pleno trabajo de cata en su laboratorio. / LUSA



Vista de la finca de experimentación que la Diputación tiene en Hondarribia. / LUSA

encantados por la apertura de ese mercado «que no han sembrado» y José Mari Irizar asegura que están bien todas las fórmulas: «Hay gente que buscando lo más auténtico, lo más tradicional según ellos, porque las probaketas eran antiguamente otra cosa, prefieren comer de pie, sin plato y sin servilleta. Yo lo respeto todo, pero en mi casa no es así y para gustos están los colores ¿no?».

### 600 pesetas el barrikote

Sin campañas de promoción, al margen del marketing y de eslóganes geniales diseñados por publicistas, los sidreros guipuzcoanos se han encontrado en los últimos diez años con una nueva y succulenta fuente

de ingresos. Se da el caso de que en bodegas de un determinado volumen de producción, con el veinte por ciento de la sidra total que se expende al txotx, los cosecheros ganan más que con todo el resto vendido en botellas.

«Muchas horas de trabajo y muchas inversiones, eso es lo que tenemos durante todo el año en las bodegas», sentencia Irizar, que se quiere olvidar de algunos problemas recientes como «cuando nos atacó la hostelería. El asunto ya está zanjado porque hemos hecho cocinas, suelos en condiciones y servicios. Hemos cumplido». Por seiscientas pesetas por persona —además de la comida— cumplirán los que quieran probar en las kupelas la sidra de este año. Y barra libre.

## GASTRONOMIA

## Nacen los premios Pil Pil de la Gastronomía Vasca

El crítico gastronómico Pepe Barrena ha ideado una fórmula espectacular: los premios Pil Pil de la Gastronomía Vasca, que persiguen el objetivo de estimular a los profesionales y fomentar la imaginación. En palabras del inspirador «en Euskadi no existe un reconocimiento a la obra creada por el chef: el plato, que, en definitiva, es lo que el público degusta y paladea. Por consiguiente, los 'Pil Pil' quieren galardonar las preparaciones por encima de la fama de los cocineros y restaurantes».

Un grupo de gastronomos y gourmets recorre y selecciona ya lo tienen por restaurantes, tabernas y asadores de Euskadi. Los premios a entregar serán: Pil Pil al Mejor Plato del Año (el galardón estrella), Pil Pil al Mejor Plato de Cocina Tradicional, Pil Pil al Mejor Plato de Cocina Creativa, Pil Pil a la Mejor Puesta en Escena, Pil Pil al Mejor Plato con Productos de la Tierra, Pil Pil al Plato Más Conseguido en relación a los recursos invertidos, Pil Pil al Mejor Asado a la Parrilla, Pil Pil al Mejor Pincho y Pil Pil al Mejor Restaurante Vasco de fuera de Euskadi.

La entrega de estos premios podría tener lugar la última semana de abril, en el marco del Certamen de Alta Cocina de Vitoria.

## el Capricho

## Piquillos ecológicos Pedro Luis

Pedro Luis, 31580 Lodosa (Navarra), P.O. Ind., s/n. Tfn.: (948) 89.36.31. Precio en tienda del tarro de cristal de 280 grs.: sobre 500 ptas.

8.5/10

Felipe Sádaba es pionero en el pimiento del piquillo ecológico, tarea que le distingue y ennoblece. Para ello ha empleado una finca de 7.000 metros cuadrados de tierra virgen que posee en Carcar. Con esfuercos y sin herbicidas ni insecticidas ha obtenido el primer año 10.638 kilos que ahora llevan el sello del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica (CRAE).

Estos pimientos los comercializa la marca Pedro Luis en tarros de cristal de 280 gramos, en una presentación diferente a las latas de 390 gramos en que se comercializan los piquillos generalmente.

El pimiento ecológico tiene un inconveniente a la vista: es un poco más voluminoso, carnoso. Sin embargo, en boca se muestra mucho más natural, sabe a pimiento-pimiento, no pica y carece de la acidez comúnmente extendida. Al paladar todo son ventajas: se los recomendamos entusiastamente. Un gran pimiento del piquillo.

## UN PLATO DE SIDRERIA

LA TORTILLA DE BACALAO TRIUNFA DESDE AHORA HASTA ABRIL EN LOS SANTUARIOS DE LA MANZANA Prensada

RAFAEL GARCIA SANTOS

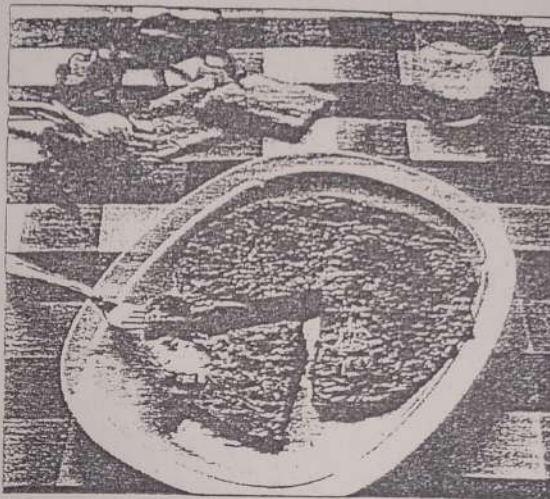
Desde estas fechas hasta bien entrado abril la tortilla de bacalao ve acrecentar su protagonismo hasta convertirse en uno de los platos estrella de la gastronomía guipuzcoana. La razón es el obligado condumio de cuantos acuden a beber sidra al txox, nombre de la espita de las cubas.

Acaba de iniciarse estos días el oto más bello de la gastronomía vasca: beber la sidra que brota de las inmensas kuzpeñas (cubas) tras estreñarse en las paredes de un monumental vaso para que añore la espumilla. Algo que debe hacerse de un solo trago. Esta conducta se repite cada vez que el sidrero pronuncia la palabra mágica, «motón!», ante la que todos los comensales, disciplinada y alegremente, abandonan sus mesas —en las que comen de pie, rodeando la cazuela común— para dirigirse a formar cola frente a la tina. Y con toda la sidrería en fila, el bodeguero da tienda suelta a la sidra que se atrapa en el aire con los vasos. Estos van siempre de abajo a arriba con el fin de avisar al que viene detrás de que debe ir colocando su vaso de manera que no se desperdicie en el suelo ni una gota.

Después de olfatearla y paladearla se comienzan las cualidades del caldo y vuelta a la mesa a darle a la tortilla de bacalao, a la chuletita, al idiazabal y a las nueces. El rito se repite cuantas veces desee el visitante, pero lo normal es echarse al colete entre veinte y treinta cuines.

## MULTIPLES FORMULAS

Se puede aventurar que la tortilla de bacalao es un plato urido a San Sebastián y a sus alrededores y que toma en los caseríos y sidrerías de Astigarraga un protagonismo relevante. De ella dan fe libros como el *Tratado y Recetas de Vigilia y Colaciones*



(1895), de Félix Ibarcuren, conocido como *Shishito*; el *Libro de Cocina* (1912), de Elvira Arias Apraiz; *Cocina Vasca-La urak Bat*, de Ignacio Domenech; *Pysbe* (1936), de la empresa del mismo nombre.... Y entre los antiguos, poco más.

Su carácter sencillo, casi elemental y popular, no ha sido obstáculo para que hayan aflorado distintos toques personales. *Shishito* la elaboraba con bacalao, huevos, mantequilla, sal y nata, acorde con la alta cocina gala de la época de la que él fue el máximo representante vasco. Una síntesis.

Elvira Arias Apraiz la ofrecía con bacalao, huevos, mitad aceite y mitad manteca y nata, dándole igualmente forma ovalada. Esta receta tiene el mismo proceder que la anterior, con el único matiz del cambio de grasas. Difiere totalmente de la fórmula aplicada por Ignacio Domenech, donde intervienen bacalao, pimiento verde, ajo, perejil, huevos y aceite, siendo su forma redonda. Esta receta, sin lugar a dudas, entronca más con la idiosincrasia del país. La *Pysoe*, por su parte, sugiere mezclar bacalao, ajo, perejil, especias, huevos y manteca.

Ahí, aunque no lo señalen los viejos recetarios, ha sido común asar el bacalao a la brasa como modo de desalado rápido en las sidrerías. Hecho que señala el inculto Busca Isusa en su libro *La Cocina Vasca de los Pescados y Mariscos* (1981). El procedimiento consistía en cortar el bacalao en tajadas regulares que se asaban sobre una parrilla puesta sobre las brasas muertas. Al poco, las tajadas aparecían como humedecidas y fáciles de deshacer en hebras. Cuando se comprobaba que estaban atravesadas por el calor, se desmenuzaba el bacalao, se sumergía en abundante agua y se tenía cinco minutos. Luego se coza con las manos y se estrujaba fuerte, provocando que saltara todo el líquido. Se repetía la operación tres veces y listo para ser guisado. Esta operación también se ha llevado a cabo sobre chapas y planchas. Hoy este proceder está prácticamente extinguido. La razón no es otra que en la actualidad la gente reserva mesa y antes se presentaba de improviso.

## CEBOLLA POR AJO

Hoy, como aver, existe quien le da forma ovalada y quien opta por la redonda. Han desaparecido la nata, la mantequilla y la manteca, siendo el aceite la grasa imperante. Todas tienen en común, además del aceite, los huevos y el bacalao. La mayoría también coincide en el perejil. El ajo ha perdido protagonismo y ha dado paso, de forma bastante generalizada, a la cebolla.

Luego hay quien agrega toques enriquecedores destinados a incrementar la succulencia y la complejidad: pimiento verde, guindilla verde... A nuestro entender más que irle bien, son aditamentos imprescindibles.

No posee la tortilla la grandiosidad de otras recetas de bacalao, pero uene gracia. Triunfa en asadores y sidrerías. Es el momento de disfrutarla en su hábitat natural.

## la Bodega

## Raimat Merlot 90: buen presente y mejor futuro

Raimat, 25111 Raimat (Lérida), Afluera, s/n. Tfn.: (973) 72.40.00. Fax: (973) 72.40.61. Año de fundación: 1914. Hectáreas de viñedo y uvideocultivos: unas 1.100 alrededor de la bodega. Producción anual media: 2,5 millones de botellas. Marcas que comercializa: Raimat Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo, Abacia, Rosado, Chardonnay y Chardonnay fermentado en barrica, además de los cavas. Precio en tienda: sobre 1.200 ptas.

8/10

Uno de los merlots más espectaculares de España y una uva cuyo protagonismo está siendo creciente y con unos resultados cada vez más conseguidos. Representa además un nuevo éxito de los años de Raimat, entre los que deslumbran los cabernet sauvignon del 81 y del 85, el tempranillo del 90 y este.

Impresionante picota madurísima, casi negro, con una gran capa y tonos teja. En nariz muestra la majestuosidad de la variedad, arrolladora, con sensaciones a regaliz, grosella y arándanos, salpicada de notas balsámicas y avañaladas, de gran persistencia. En boca se muestra frutoso, elegante, con empaque, algo ácido, bastante tánico, con cierto amargor y muy redondo. Retrogusto acorde con las sensaciones olfativas. Un vinazo de enorme complejidad llamado a la grandeza.



## la Receta

## Kokotxas de bacalao con pil pil de piquillos

Ingredientes para cuatro raciones: ● 32 kokotxas de bacalao fresco, ● 3 pimientos del piquillo de Lodosa, ● 2 dl. de aceite de oliva virgen, ● 1 diente de ajo, ● 1 cucharada de perejil picado y sal.

Elaboración: Colocar una cazuela a fuego lento con el aceite y el diente de ajo finisimamente picado. Dejar hacer suavemente hasta que empiece a tomar color. Entonces se incorporan las kokotxas, lavadas y recortadas las barbas con la parte oscura hacia arriba. Se sazonan con sal y se dejan hacer un minuto y medio. Transcurrido, se dan vuelta, de una en una, manteniendo otro minuto y medio. Se retiran del fuego y se comienza a mover la cazuela en círculo constantemente hasta que ligue la salsa, lo que es una cuestión de tiempo y trabajo. Ya montada, se saca todo el pil pil a un vaso de batidora, en el que echaremos los pimientos del piquillo sin una sola pepita, triturando el conjunto concienzudamente.

Poner en una cazuela la salsa y las kokotxas, con la parte blanca hacia arriba. Acercar el fuego y calentar sin que llegue a hervir. Unos instantes antes de servir, se espolvorea el perejil picado. Reparar el contenido en cuatro platos.

# ¿Quedan aún angulas?

No todas las que se consumen en estas fechas son muy 'cristianas'

JAVIER URROZ

**T**ODAVIA retumban en los oídos los sonos de la tamborrada y las papilas nos recuerdan los sabores de las angulas comidas en la noche de San Sebastián. El rito se cumplió con rigurosidad y devoramos los alevines de angulas con el mismo fervor con el que nos pusimos los gorros de cocineros y acompañamos con nuestros pañuelos el Ratapian de la marcha de Sarriena.

Es incalculable el número de toneladas de angulas consumidas en una sola noche. La capital de la gastronomía rinde tributo, en uniforme de cocinero, al producto tótemico de la gastronomía vasca.

Pero, ¿nos hemos parado a preguntar alguna vez qué queda de verdad de aquel manjar exquisito que se convirtió en ruidico? ¿De dónde salen tantos kilos del sabroso bocado? ¿Cuándo han sido pescados? ¿Cómo han sido conservados y/o transportados?

Quiere la tradición que las angulas se pesquen en los ribazos de los ríos en noches de luna creciente o poco después de luna llena. Y si el influjo de la luna es determinante según atestiguan los últimos anguleros profesionales supervivientes, lo es más aún el hecho de ser pescadas en el agua dulce. Es en este agua más cálcica, donde la angula pasa de ser un producto endeble a convertirse en un manjar. La calcificación incipiente de su espina dorsal se acelera en las aguas no salinas y consigue ese *lomo negro* que ya solo es memoria gastronómica.

Hay pocas son las que se cogen según los cánones. La mayoría de ellas se consiguen barmendo el agua desde lanchas con grandes trasmallos. Incluso las llegan a esperar bien en alta mar con embarcaciones de pesca. Su único contacto con el agua dulce es en estos casos dentro de los depósitos de los distribuidores —y aun así en los pocos en que la angula no ha muerto antes—.

Prácticamente ha desaparecido nuestra



angula, la que le dio fama. «... unos pecetitos muy regalados, gruesos como cañones de paloma y de tres puigadas de largo...», según decía el bilbaíno Emiliano de Arriaga. De esto ya no queda nada y las más de las veces comemos angulas apócrifas, venidas de lejos —en el espacio y en el tiempo— en condiciones no declaradas. De las cinco veces en que he probado este bocado en la presente temporada solo en una cumplían a nivel satisfactorio, el resto fue un mero pasar el trámite a más de 3.000 pesetas la ración.

Por otra parte, un bocado tan delicado, esa fina gelatina grasa que dio fama a estas angulas inmaduras, exige un rápido tratamiento y consumo para disfrutar de todos sus matices: el suave sabor a pescado blanco, ese perfume intenso que luego la angula consigue, animal único entre los po-

bladores de los ríos. Ese tono casi dulce de sus carnes envueltas apenas en un velo de aceite de oliva, incluso de manteca. Y, sobre todo, el mascar; esa textura inimitable de una columna dorsal incipiente, levemente apuntada, que les dan un tacto en la boca que provoca su diferencia final con todo lo creado.

El aliño es complementario. El picante un excitante del sabor, muchas veces utilizado para tapar sus carencias. El ajo, poco, imprescindible. El aceite no debe ser muy fuerte y la manteca, que no es una invención esnob sino costumbre antropológica de tiempos pretéritos, una brizna para evitar que se peguen a la cazuela: el instrumento conatural a este guiso.

Desaparecido el uso de los instrumentos de barro por ser específicos de otros tipos de fuego distintos de los actuales, ¿cuántas veces hemos comido angulas en cazuelas nuevas que sabían más a arcilla que a otra cosa? Para este plato mítico se cae erróneamente en quererlo resucitar por un solo día. Resultado pernicioso las más de las veces.

Habría que reivindicar que las angulas que nos venden tanto en Navidad como en estas fechas traigan claramente expuesta su denominación de origen. Ya sabemos que en Aguinaga no se ha pescado angula suficiente ni para el consumo local en los últimos años, pero podemos reivindicar las de otros ríos: Nive, Adour, Bidasoa, Gernika. Ason —el tradista citado habla con pasión de las de Bakio— o las más lejanas de Asturias y Galicia por el oeste, o de Las Landas y Bretaña por el este. Sabiendo dónde y cuándo han sido pescadas tendremos un importante elemento de juicio.

En estos días de consumo masificado y obligado hemos comido muchas angulas mal tratadas, amontonadas de cualquier manera en los depósitos de los distribuidores tras haber viajado por los países más exóticos. Y aunque un día al año no hagan daño... a ese precio hay que exigir un respeto para este manjar mítico, si queremos que lo continúe siendo.

## UN VINO

### Vino laureado



La más afamada guía de vinos de España, *Gourmetour*, acaba de publicar su

nuevo producto del 95, en el que se incluyen los mejores vinos del año anterior, a su juicio. Para los múltiples especialistas de esta publicación el mejor vino tinto de crianza de España es el Conde Valdemar de 1986 de las Bodegas Martínez Bujanda, en Oyón (Alava). Un vino que se corresponde con los magníficos productos de esta casa. Rojo intenso con el reborde teja, menos espectacular que sus hermanos en la nariz, donde se descubren notas de especias y cuero.

Bien consumido en boca, con el cuerpo que caracteriza a los Conde Valdemar, sabroso y pulido. Buena persistencia de las características del vino. Un trago más que agradable.

• Conde Valdemar reserva 86. Bodegas Martínez Bujanda, Oyón. Rioja Alavesa. Botella de 75 cc.: 1.300 pesetas.

## UN LIBRO

### Mesa moderna



Dentro del resurgir de la literatura gastronómica, no solo los recetarios sino de los escritos que abarcan campos diferentes de los técnicos, está de moda el recuperar

libros cuyas ediciones anteriores están desaparecidas y olvidadas. Confirma este aserto el que una nueva editorial, Cerro Alto, inicie su andadura con la reimpresión de un libro editado en 1888: *La Mesa Moderna*, firmado por el doctor Thebussem. Este seudónimo escondía a una de las personalidades más atractivas del final del siglo pasado, Mariano Pardo de Figueroa; erudito y miembro de varias academias a la vez moderno y retraido, voluntariamente recluso en la biblioteca de su finca gaditana. La *Cocina Moderna* es un compendio de cartas cruzadas por él y «Un cocinero de Su Majestad» —el también académico de Historia y de la Lengua José Castro y Serrano— y publicadas en la Prensa de la época. En ellas se desmenuzan los usos gastronómicos de entonces y se da noticia de muchos banquetes y comidas celebrados, con referencia a otros de tiempos más antiguos.

• Doctor Thebussem: *La Mesa Moderna*. Cerro Alto Editorial, Mairena. Sevilla. 250 Pgs. 2.000 pesetas.

## UN PRODUCTO

### Caldo casero

Del humilde caldo de gallina concentrado nadie habla. Denostado por los gastronomos y los cocineros, que lo usan, y salvador de muchas cocinas y de muchos platos, solo es memoria para lo malo, cuando en realidad es un avance sustancial en la gastronomía. Avance que no se detiene, puesto que las últimas innovaciones salidas de los laboratorios consiguen excelentes resultados. El Caldo Casero de Gallina Blanca es una más que correcta elaboración. Un producto olvidado por humilde.

• Caldo casero Gallina Blanca. Barcelona. Cuatro raciones, 22 grs. 104 pesetas.

## MESA Y MANTEL

# Léxico de sidrería

JUAN JOSE LAPITZ

**E**l viernes de la semana pasada Astigarraga disparó el pistoletazo que abrió una nueva temporada de sidras que se prolongará hasta fechas próximas a Sanz. Santa. Una vez pasadas las celebraciones religiosas y coincidiendo con el cuarto menguante se procederá a la viduado de las uñas y consiguiente embotellado.

Tres largos meses en los que las sidras se convierten en pokos de amación de miles de aficionados a esta bebida y el peculiar ambiente que las rodea.

Los periodistas que dieron noticia del acto, protocolario de realizar la primera espicha de 1995, se refirieron a los toneles en los que se conserva el vino de manzana *suavizada* llamándolos indistintamente *Kupelas* y *barrikotes*, cayendo en un importante error de léxico.

*Kupela* es una voz vasca que se traduce al castellano como tonel o cuba, y ambas acepciones hacen mención a recipientes

de gran tamaño.

Los hay en la actualidad, verticales de más de 30.000 litros. Antaño se fabricaban *kupelas* alargadas, que semejaban submannos, con capacidades que podían acercarse a los 20.000 litros. Las normales contienen de 3 a 5.000 litros.

*Barrikotes* serían un diminutivo de barrica (tonel mediano), que el Diccionario de Gastronomía Vasca define como «barrica del 50 ó 60 litros en la que la sidra (o el txakoli) se hacia (fermentaba) antes y que se acostumbraba a llevar a las sociedades gastronómicas para tomarla a los 20 ó 30 días. Era fuente de inspiración y pronósticos para la nueva cosecha».

En algunas sidrerías, una vez finalizada la elaboración de la sidra y llenas las *kupelas*, los operarios se reservaban unos litros de mosto con el que llenaban una barrica pequeña que, una vez fermentados, despachaban en una fraternal medida que también recibía el nombre de *barrikota*.

Me comentaba días pasados Miguel Zaparriz, tan buen sidrero como conocedor de su mundo, que a su juicio beber la sidra al *txoto*, según su criterio sería la forma de despachar antaño la sidra: primero en jarras y luego en vasos que se vendían a un *shash*.

El *ziri o xiri* sería la forma actual en la que, valiéndose de una vanilla, cuña, clavija o palito (sinónimos castellanos de la voz euskera), se perfora el sebo que obtura el agujero practicaba en la *kupela* y del que mana la sidra hasta que de nuevo se cierra con la materia grasa.

Pero no todos los especialistas piensan igual. No está de acuerdo con esta teoría José Uría, quien en su completísima obra *La Sidra* (Sendak, dos tomos) dice tajantemente: «muchas personas en lugar de *txood* emplean, equivocadamente, la palabra *txiri o xiri*, que se deriva a su vez de cuña de madera o fierro».

Por hoy, dejemos las cosas como están y a la voz de *majoñ* sigámos, vaso en mano, al sidrero para iniciar la *probaketa*.

# «Donostia Hiria Literatur Sariak 1995»

n a b a r m e n

urtarrilaren 14ean emango dira ezagutzera aurrengo «Donostia Hiria Literatur Sariak»ren irabazleen izenak Donostiako Udaltxean eguerdiko 13.00etan egingo den ekitaldian.

Kutxak Donostiako Udalaren laguntzaz antolatutako bihurtu duen lehiaketa honetara lan kopuru handia aurkeztu da: 1.236 gaztelarazko ipuin, 84 euskarazko ipuin, 110 gaztele-

razko antzerki eta 5 euskarazko antzerki.

Sariak honako hauek izango dira: 500.000 pezera lehen ipuin sarituentzat (euskarazkoarentzat eta gaztelarazkoarentzat) eta 750.000 pezera lehen antzerki sarituentzat hizkuntza bakoitzean.

Era berean, lehen edizioak izan zuen arrakasta eta emaitza onak ikusirik, sortu berri den Udal Musi-

ka Eskolak eta Kutxa-Fundazioak «Donostia Hiria» II. Piano lehiaketa-  
ren bigarren edizioaren deialdia egin dute.

Izena emateko epea urtarrilaren 31ean bukatzen da eta informazio gehiago eduki nahi izanez gero, asteazken eta ostiralean 15.00etatik 16.00etara Gomez Beldarrain jaunarekin hitzegin dezakezue +66+88 telefono zenbakira deituta.

JUAN LUIS MURUA



3 spaldi honetan arraroa baina kristauntzot pozgarria den erabaki bat hartu du Juan Luisek.

Hogeita hamazazpi urteko Añorgatar hau apaiza da igandez geroztik. Bere auzoko Karmengo Amaren parrokiaren apaiz. Seminariotik pasatu gabe, kristauen elkartean sartu ondoren etorri zitzaion apaiz sartzeko gogoak, honela kristau komunitateko jendeari eta baita gizarteari orokorrean hobeto laguntzeko modua izango duelakoan.

## Txotx!

Astigarragako sagardotegiek ireki dituzte jadanik ateak. Aste honetan Joxe Mari Bakero futbolariak eman dio ofizialki aurretengo sagardo denboraldiari hasera. Joan den urtean, Astigarragako sagardogileek San Sebastian egunaren aurreko ostirala erabaki zuten izango zela sagardo berriaren probaketa hasteko eguna, txotxean hasteko-alegia. Aurten beraz, urtarrilaren 13a. Hilabete pare batez, sagardoa, botiletan sartu baino lehen, kupeletik zuzenean dastatzeko aukera izango dugu.

Donostiako sagardotegiek ez dute egun bateraturik aukeratu txotxeko denboraldiarekin hasteko, Kalongek eta Barkaiztegiak esaterako San Sebastian egunaren ondoren irekiko dute orain arteko ohiturarekin jarraituz, Garziategiak eta Lizeagak aldiz, Astigarragakoekin batera irekiko dituzte ateak.



## Moko



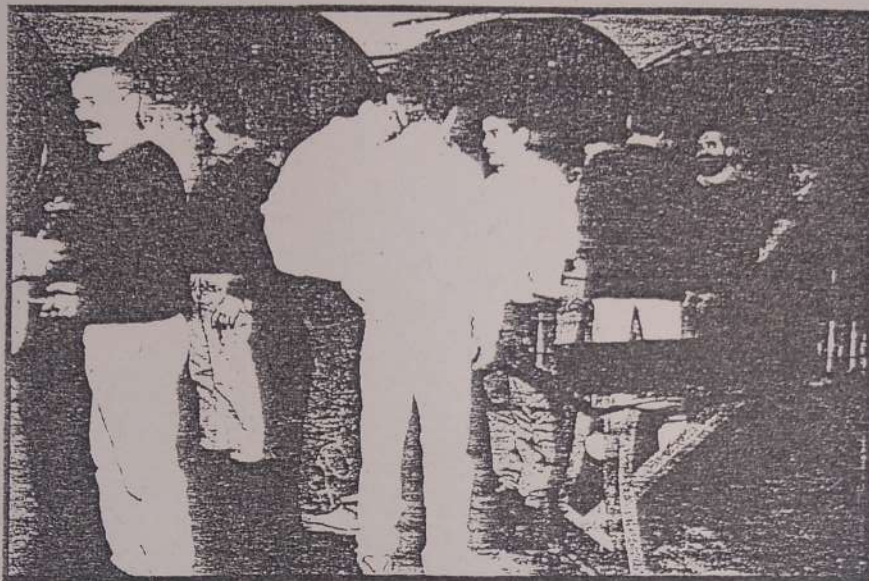
antigua-ibaeta

# Sagardotegi tradizioari eutsiz

**Munibe** taldean oraindik ez dira errekuperatu orain hiru aste Ordizian erreduarak jasari zituzten jokalaririk. Gogoratu, zelaian produktu kimiko baten eraginagatik, bost jokalaririk erreduarak izan zituztela.

**Frontoi** nagusiaren alboan dagoen parkearen herriztatze obrak hasi dira. Udaletxeak erabakirako obra hau, aurreko parkea zaharkiturik zegoela eta erabaki da. Bi hilabetez luzatuko dira obrak.

**San Sebastian** eguna dela eta, Antiguako auzoan danborrada jotzen parte hartuko duten taldeetan zerrenda hori doakizue: Sansustene, Basoetxe, Antiguako gazteen eta Umeen danborradak, Santa Rita, jakintza, marianistak, Ekintza eta Amor Misericordioso.



Urkiola sagardotegiak obra batzuk egin ditu aurtengoan jende gehiagor sar dadin.

ibaeta aldean denbora luze luzea daramate sagardo kontutan murgildurik. Orain geratzen den sagardotegi bakarrak, bertako Urkiola sagardotegiak 100 urte inguruko esperientzia dauka. Lehen ordea, hainbat leku zenden sagardoa dastatzeko. Izaskun Urkiolak, abizen bereko sagardotegikoak esan zigunez, «lehen zentruko eta inguruetako donostia-

erak sarritan etortzen ziren ibaitara sagardotegietan afaltzerak».

Izaskunek esan digunez familiako zaletasunak irauarazi du Urkiola sagardotegia martxan. Zaletasun horrek bultzaturik, berritze lanei ekini diote, alboan duten beste etxe bat erabiliz.

Sagardo sasoi berria larumbatean hasiko da, eta apirila arte irauingo du.

Horetarako Azaro aldetik prest dituzten zorri kupe-lak erabiliko dituzte. Haragiari dagokionez biltegietatik jasotzen dute.

Sagardotegietara joateak duen arrakasta azaltzeko esplikazio errezik ez omen dago. Izaskunen ustetan moda bat besterikez da.

UNAI IBARBIA (TFNOA.: 217627)

ARGAZKIA: ROXALI FERNANDEZ

ITZULPEN ZERBITZUA  
**eskuira**  
 SERVICIO DE TRADUCCION

Bereziki lantzen dugun arloa: GAZTELANIA - EUSKARA  
 EUSKARA - GAZTELANIA

JOSE ARANA 15.  
 DONOSTIA (Gros auzoan)

Tel. 291830  
 Fax: 275869