

Como ingrediente y acompañante

## Sidra y cocina



Rapé a la sidra con vainas del país. Akelarre.

Llegó la hora del Barrikote. El sidrero mete la varilla entre el sebo ante la ansiedad e ilusión de los componentes de una larga cola, el vino de manzana en chorro rompe garra en las paredes de profundos y anchos vasos de fino cristal. El trago viene hasta alcanzar la nada apreciable cantidad de unas cua-

renta degustaciones tan refrescantes y placenteras como animosas se van convirtiendo, en fin, que las kupelas van perdiendo su nivel para satisfacer a su pléyade de admiradores. Ir de barrikote es acudir al rito más hermoso con que cuenta el comer y el beber en nuestra tierra.

Dos consideraciones: que las sidrerías y las sociedades tienen mu-

chas similitudes y bastantes diferencias y que la sidra coincide con la cocina de autor vasca en expansión y esplendor. Y sin embargo, carecemos de una cocina de sidra y son limitadas las preparaciones que acompañamos con el vino de manzana. La explicación es difícil y comprometida.

Repasando libros y haciendo memoria sólo encuentro o recuerdo tres o cuatro fórmulas de cocineros de sociedad y poca cosa más entre los famosos profesionales. Pero hay un nombre que hay que destacar por sus importantes aportaciones en este campo. Subijana, Pedro ha trabajada la sidra y sus derivados con talento y con éxito sobresaliente. La ensalada de mariscos «Ada», plato característico e insustituible de la carta, se aliña con vinagre de sidra. La archiconocida lubina a la pimienta verde, otro de los símbolos de la nueva cocina, lleva aguardiente de sidra. El sorbete de manzana con sidra y calvados es una muestra tajante. Pero la preparación más genuina con el tema es el rapé a la sidra con vainas del país.

Hay que agradecer a Pedro Subijana que sea la excepción que confirma la regla. Porque salvo algún sorbete, algunos platos flameados con calvados y algunas recetas ya conocidas a las que se añade una copita de vino de manzana, nada de nada. Y eso no es una cocina de sidra. Los que dicen que ya está todo inventado tienen aquí un buen campo donde investigar.

La sidra es una bebida colectiva y alegre que reúne a numerosas cuadrillas que la saben apreciar y acompañar con sutileza. Entre las sidrerías diferenciaría: las que no sirven absolutamente nada, las que sólo facilitan la tortilla de bacalao, el queso y las nueces y las que venden todo el menú asimilándose a un asador y hasta llegan a tener bancos donde sentarse. Me parece que éstas últimas están perjudicando este gran rito que debe ser un «acto de pie» al que por lo menos se acceda después de haberse preocupado de comprar lo que se va a comer.

Es lo menos que reclama la litúrgica sidrería a la que lo ideal es comparecer con una o varias preparaciones propias.

Siempre he pensado que el barrikote es mucho más que una probanza de sidras. Es un rito tradicional, hermoso, jovial, entrañable, que en ningún otro lado del mundo toma la idiosincracia con que este pueblo le impregna. Su parte central es la degustación de sidras, pero trascendental a su vez es la cocina que entorno a ellas se disfruta y maravilloso el ambiente. La llegada a oscuras sidrerías en pleno monte, la kupela, los distintos pareceres ante lo probado y hasta las inaccesibles veces que se acude a cualquier tapia o muro a vaciar la

vejiga, constituye un mundo inimaginable para quien lo desconoce.

El menú que podemos considerar más generalizado es: tortilla de bacalao, chuleta a la parrilla, queso y nueces. Es menester hacer referencia a la soberbia tortilla de bacalao que preparan en Roxario o Zapiain, como prefieran. Es distinta a todas, y exquisita. Su forma es redonda en vez de ovalada. El contraste entre la dulzura de la cebolla y el picante de la guindilla resulta delicioso y ello conservando el genuino sabor del bacalao y el toque del perejil. Francamente lograda y apetecible. La tortilla de bacalao pide a voces la sidra.

El chuletón a la parrilla es otra especialidad típica en la sidrería. Iñaki Lasa, antes jugador de la Real y ahora carnicero de reconocido prestigio entre las etxekoandres de Amara Nuevo nos ilustra: «El lomo de buey gallego es grande, ancho y recubierto de una capa de grasa amarilla de 1 ó 2 centímetros de espesor. Su carne es de color rojo oscuro. El lomo alto corresponde a la zona de las costillas y el bajo a la lumbar. La chuleta de lomo alto es ancha y con grasa entre los músculos de la carne, lo que hace que sea jugosa. La de lomo bajo tiene menos grasa intermuscular y su carne es más compacta. Para asar, el espesor ideal de la chuleta debe andar por los 5 ó 6 centímetros y tiene que cortarse por igual en toda su superficie. Con este grosor la chuleta de lomo alto dará un peso de 800 gramos a un kilo y si es de lomo bajo entre 600 y 750 gramos. Si la chuleta tiene la carne veteada con grasa, será más jugosa». Ya

sólo queda decir que la preferencia es personal y que el chuletón ni debe asarse mucho ni que el centro del mismo quede frío, que no haya llegado el calor.

Las nueces y los quesos fuertes, bien del país, Roquefort, etc., son apropiados para beber mucha sidra y poco aconsejables para catarlas.

El bacalao hace buena pareja con la sidra. Liga fácilmente en salsa verde, lo mismo al pil-pil, frito resulta ideal y en tortilla delicioso. Y es que el bacalao, vista como vista, está en el diente del 90% de los que viven la sidrería.

La merluza en salsa verde es perfecta para el barrikote. Su suavidad condiciona escasamente al paladar para la diferenciación de sidras y la salsa con pan resulta muy de agradecer ante tantos vasos. Y la calidad, incuestionable. El rapé es otro de los pescados que se compenetra con el vino de manzana, tanto para ser acompañado, en salsa verde, como cocinado, la fórmula de Subijana. Son algunos claros ejemplos.

Por otra parte, nos parece lógico que el besugo esté cediendo terreno en la sidrería. Y la costilla no tiene otra justificación sustitutiva de la chuleta que su precio. Si no ya medirán.

Es el momento para beber unos vasos de sidra, disfrutar del rito, probar un bocado y esperar que alguien encuentre una fórmula a la sidra. Aquí se la publicaremos.

Rafael G. SANTOS

# gastromormas

c/ E. Amilibia, 2 - Teléfono 45 25 82 - SAN SEBASTIAN

EQUIPOS de COCINA y LAVANDERIA para:

- ★ HOSTELERÍA.
- ★ COMUNIDADES.
- ★ HOSPITALES, etc.

DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS PARA GUIPUZCOA, ALAVA y VIZCAYA DE:

**ANGELO PO**  
GRANDI IMPIANTI

(CALIDAD DE CONSTRUCCION ACERO INOXIDABLE 18/10)

**AUTENTICA RELACION**  
**CALIDAD PRECIO**