



APURUA LA PROBANZA DE SIDRAS Y ...

En diciembre, año tras año, surge producto de la afición y la ansiedad la inevitable pregunta que tal temporada de sidra vale la pena tener? Hoy la respuesta está en las cudrillas que han pasado de la ansiedad a la realidad. Semana tras semana, sidrerías van quedando en el camino. No son pocos los que a lo largo de esta temporada hayan probado su recorrido la destreza de 25 años sidreros. Años atrás se tuvo que componer un mapa de sidrerías, su amplitud no fue motivo de que numerosas cudrillas recomendaran uno a uno todos los txxos donde se pudiera comprobar el camino a la sidrería, hoy en día ayer a pie, es expectante y al acceder a ella nos vamos encontrando distintos, frutos de percepciones de nuestros sentidos. Vista y olfato perciben aromas entrañables y aromas penetrantes capaces de fascinar más insensibles. Nos encontramos en un ambiente de fiesta preparado por la amistad.

Las mesas corridas de manzana son el centro de esos grupos de 5, 6, 19 o 20 que se sitúan en torno a ella rodeándola. Es de los dos centros de atracción de este «acto de pie». Por de pie jóvenes y viejos, hombres y mujeres hacen honores a copiosas preparaciones y, sobre todo, a esta dichosa bebida de las manzanas. En la sidrería el fin principal es la sidra, comida su perfecto acompañamiento.

Las cudrillas se calientan las cazuelas de barro que con tanto cariño y dedicación han preparado el cocinero aficionado, base y punto de nuestra cocina, que se pre en número superior a se da en casi todas las cudrillas empieza a surgir la polémica de la calidad de una u otra kudrilla tiene una palabra «mojón»; deseada y ansiada. Como una orden placentera a todos gusta escuchar y probar, y a la que nunca nadie se da. «mojón» es la indicación para que el grupo se encamina hacia esas inmensas kupelas, robe americano, acacia están capaces de albergar 0, 15.000 o 20.000 litros de sidra.

su seguidor se perciba de que debe estar presto con el vaso. Así sucesivamente toda la fila hasta el último que será quien quitó la «ziria».

Las anécdotas relacionadas con la «ziria» son múltiples. Curiosa la que le sucedió a un experto bebedor de sidras con más de cuarenta años de experiencia. Contaba éste entonces joven que se dirigió a merendar al caserío de un amigo sidrero. Por una u otra razón su amigo tuvo que salir, dejándole sólo con las cubas. Cuando su inmenso bocadillo de tortilla había sentido los primeros mordiscos, y eran tres los vasos bebidos, se rompió la «ziria». Hora y cuarto con un dedo en el orificio y el bocadillo en la otra mano se pasó el jovenzuelo. Dejaba el bocadillo, quitaba el dedo, y trago y trago viene. Así hasta que providencialmente se acercó un conocido que metió el dedo donde aquel le sacó, para poder hacer con navaja y rama una «ziria».

La permanencia del vino de manzana en el vaso es mejor cuanto más corta. Para aprovechar la «xinxiparta», de un trago, rápidamente, debemos dar cuenta. De no proceder así, el resultado del escanciado no será tal; aroma, garra y su carácter penetrante se habrán diluido.

Los amigos recorren las cubas, prueban las sidras, y aparece la discrepancia en la opinión. El arma mayor o menor a manzana de ésta o aquella, el color más o menos logrado de una u otra, su ligereza o aspereza; se intercambian pareceres, para eso se han juntado. La conversación deriva y recuerda un dicho del anciano: decía que la mejor sidra era la que se divisó, ya desde la torre de Hernani.

En la mesa; tortilla de bacalao, chuleta y queso con nueces es lo más común y consumido. Pero bacalao, merluza frita, rapé en salsa, costilla y una larga letanía son buen acompañante del vino de manzana. Discrepo abiertamente de aquéllos, muchos, que no encuentran elaboraciones para acompañar esta soberbia bebida, y en mayor medida de quien pretende justificar tal tesis en comparaciones. Han dicho que si las preparaciones con salsa de tomate no le iban a la sidra; pues los asturianos hacen la merluza a la sidra añadiéndole salsa de tomate. Y al Cabrales, le acompañan con sidra. Lo hago yo con el Roquefort.

Con pies fríos y temperatura fresca. Vaso va, vaso viene. Entre amistad, todos vacían la cazuela. A veces se escucha un canto, y quizá, alguna, el bersolari aparece. Es un rito; rito grandioso, propiedad de este pueblo. Una de las grandes tradiciones del beber y del comer.

Rafael G. SANTOS.

gastronomía

HABLANDO DEL VINO DE MANZANA CON ZELAIA

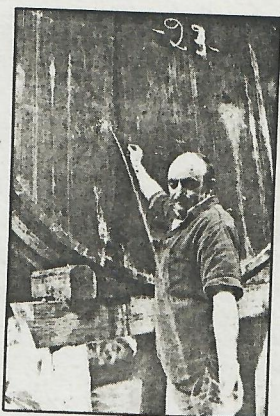
Vasco y sidrero. Expresa en euskera lo que no sabe decir en castellano. Antepasados, en varias generaciones, le antecedieron en el oficio. Ha vivido desde niño el mundo de la sidra. Aprendió en la sidrería en lugar de la escuela. Su producto, de reconocida calidad. El sujeto Zelaia.

—¿Qué evolución ha sufrido la sidra?
—Hace cuarenta años se bebía más que ahora, pero en los últimos 20 años se está sufriendo una rápida evolución en el consumo que se incrementa cada año que pasa. Hoy la sidra se hace de mejor paladar y de más fácil beber. Tiene buen sabor y es más suave. Antiguamente era más ácida. Determinado todo ello por el tipo de manzana y el cuidado en la elaboración. Cada vez hay más gente que saborea y aprecia la sidra. Su consumo se está extendiendo a las demás regiones de Euskadi y por los restaurantes vascos a todo el Estado español.

—¿Qué cambios ha experimentado la sidrería?
—Evidentemente se ha ido transformando. La comida se prepara mejor, aun siendo similar a la de entonces. Los vasos son distintos, más finos y grandes. Antes se pagaba por vasos bebidos, que se apuntaban en pizarra. Los viernes y sábados el 40% son mujeres. Se canta menos que entonces. Lo que sí se puede afirmar es que es el mismo acto con distintas formas.

—¿Características de una buena sidra?
—Un buen aroma con olor a manzana, que sea de color paja y que posea un granillo áspero. Que tenga garra y sea penetrante.

—¿Qué diferencia existe entre nuestra sidra y la asturiana?



Antiguamente se diferenciaba más que ahora. Los asturianos se están acercando a la nuestra. La de ellos es más ligera y suave, la nuestra más áspera como con más cuerpo. La explicación es fácil; allí el 90% de la sidra se bebe en plan de refresco podríamos decir, aunque ese 90% se bebe en las comidas.

—¿Qué opinas de la sidra de este año?
—En general es mejor que la del año pasado, esto en perspectiva. En agosto o septiembre se habrá visto la evolución en botella, porque la sidra gana en botella y es en ella donde alcanza su plenitud.

—¿En qué porcentaje aumenta el consumo de sidra?
—Hace 20 años se producía un millón de litros, hoy seis millones. A esto hay que añadir un millón y

medio aproximadamente que se elabora en los caseríos. En los últimos 7 años casi se ha duplicado la producción pasando de 3,5 a 6 millones de litros. Como se ve el crecimiento está siendo rápido.

—¿Se piensa en el aguardiente de sidra?
—Inquietud y proyectos entre los sidreríos ya hay. Se están haciendo estudios y es muy posible que en un futuro cercano sea una realidad. Las instalaciones técnicas requieren una inversión muy grande y no sabemos si habría rentabilidad. En ello estamos.

—¿Por qué no existe una cocina con sidra?
—Desde luego así es. Pero son los cocineros los que tienen que preocuparse de ello. Últimamente se les ve mucho más interesados y aparecen frecuentemente. Estoy seguro que con su demostrada inquietud pronto surgirán los primeros frutos.

—¿Qué papel juega la luna sobre la sidra?
—Influye hasta ser decisiva en la fermentación y condicionante al embotellar.

—¿Qué tiempo se conserva en botella?
—Un año, tope un año y medio. Necesita dos meses de reposo después del embotellado y alcanza su plenitud a los seis o siete meses, en general. Como embotellamos de enero a mayo, durante todo el año no sólo se conserva sino que está en su punto. Tanto para conservarla como para beberla la temperatura ideal es sobre los trece grados.

—¿Qué pasa con la manzana?
—Nos disminuye la sidra un 25 ó 30% sobre kilo de manzana. De la manzana que empleamos el 30% es de Guipúzcoa, 30% de Vizcaya y el resto de Asturias y Galicia. La Diputación va a producir plantas de manzanas de sidra que luego proporcionará para que se cultive, y empezarán a dar sus frutos a partir de 8 ó 10 años. En los últimos 3 años se ha plantado más que en los 10 anteriores. Hay amplias posibilidades.

MERLUZA A LA SIDRA: DE LUIS ELORZA

Ingredientes para cuatro personas: Cuatro rodajas de merluza, 3 cucharadas de perejil, 4 dientes de ajo, 1/4 de cebolla pequeña, 2 dl. de aceite de oliva, 300 grs. de almejas y un vaso grande de sidra.

Elaboración: En una cazuela de barro ponemos el perejil picadísimo así como los ajos y la cebolla también muy picados, y el aceite. Se deja hervir a fuego muy lento durante diez minutos, estando atentos para que el perejil no se dore. Colocamos las rodajas de merluza previamente saladas y avivamos el fuego; goteamos con sidra y dejamos hervir dos minutos, retiramos del fuego, damos vuelta a la merluza y volvemos a gotear con sidra, pasamos al fuego y que hierva otros dos minutos, retiramos.

En sartén con aceite frío doramos un diente de ajo, (lo retiramos) y colocamos las almejas para abrirlas a fuego medio, agregamos un poco de sidra, una vez abiertas las colocamos en la cazuela y las situamos con esmero para lograr una buena presentación.

MERLUZA A LA SIDRA: RECETA ASTURIANA

Ingredientes para cuatro personas: Cuatro rodajas de merluza de la parte central, una docena de almejas finas, dos cebollas, dos dientes de ajo, dos guindillas, cuatro decilitros de aceite, perejil, una botella de sidra natural, dos patatas y cuatro cacillos soperos de salsa de tomate.

Elaboración: En cuatro cazuelas de barro puestas al fuego se hecha a freír el ajo picado muy finamente y la guindilla; cuando está dorado se incorpora la merluza ya salada y ligeramente envuelta en harina; se deja dorar unos segundos y se le da vuelta; se añade entonces las almejas (tres por ración), un poco de salsa de tomate y la cebolla pochada, se espolvorea de harina y perejil picado muy fino y se cubre con sidra natural; se deja cocer a fuego lento durante diez o doce minutos. Antes de servirla le agregaremos, en forma de garnición, las patatas, que ya tendremos previamente fritas «a la panadera». Se sirve en la misma cazuela donde se ha preparado.

