

Txotx!



Un gastrónomo reconocido a nivel estatal me dijo una vez: «Somos el único país que puede presumir de tener una bebida más barata que el agua». Y cierto es que hoy en día cualquiera que trabaja en hostelería o se mueve por este mundo sabe que la sidra puede competir en precio con el agua embotellada. Otro amigo, “salsero gastronómico” este, me preguntó que cómo era posible que bares y restaurantes pudieran llegar a tener veinte vinos diferentes por copas, quince cervezas distintas y tan solo una sidra. Esto, cuando la última es la más nuestra de todas las bebidas mencionadas. «No ponemos en valor lo que tenemos»... concluyó. Aquella pregunta/afirmación me llegó al alma. Se me cayó un cesto de manzanas encima en ese mismo momento. Aquella contradicción,

con la que dejó en evidencia a más de uno que defiende lo local, me hizo reflexionar acerca del tema. Para darle explicación a todas las dudas que me surgieron, me puse a leer sobre la historia de la sidra. Aquí os hago un pequeño resumen, dejando de lado muchísima información, que quede claro. Allá va.

Lo más antiguo que se pueda relacionar a la sidra o al origen de esta es que es una bebida que elaboraban los hebreos en el siglo XIII antes de Cristo, a base de jugo fermentado de cereales y frutas. No hay demasiadas evidencias, pero todo apunta a que el inicio de las bebidas fermentadas puede estar aquí. La siguiente referencia histórica coloca la sidra o bebida a base de zumo fermentado de manzana en la época grecorromana. Se denominaba “sikera” en griego y “sicera”

en latín, más concretamente. Esto en cuanto al origen más lejano y centrado únicamente en la bebida. Por otra parte, la manzana no se sabe exactamente de dónde procede. Algunos sitúan su origen en las montañas Tien Shan, entre Kazajistán, Kirguistán y China, donde habitan manzanos entre los 1.200 y los 1.800 metros de altitud. Aquí se dice que se hallaba la “*Malus Sieversii*”, antepasado silvestre del manzano que conocemos hoy en día.

Se dice que fueron los romanos los que difundieron los manzanos y la manzana por todas las zonas que conquistaban en Europa y que así llegó hasta aquí. Desde entonces, se ha evolucionado mucho, creado cultura, gastronomía y activos económicos... todo esto, pasando por mejores y peores momentos, claro está. Concretamente, la primera cita escrita sobre los manzanos en Euskal Herria, según la Asociación de sidra natural de Gipuzkoa, data del siglo XI, donde se habla de un caserío-tolare que se sitúa en Hernani.

Tolare significa lagar. La importancia de estos viene de una de las épocas doradas vividas en Euskal Herria. Alla por los siglos XVI-XVII, el comercio y la industria vasca eran referentes y se vivían momentos de prosperidad en los que no faltaba la sidra en cualquier mesa. Bien es sabido que por costumbre y cultura las grandes y pequeñas decisiones del día a día se han tomado en torno a la mesa. En esta época dorada, también considerada la época dorada de los caseríos, se empezaron a construir los caseríos-lagar para poder abastecer toda la demanda de sidra que había. Se convirtió por lo tanto en uno de los motores económicos del momento. Directamente relacionado al gran consumo de estos siglos, se puede contar cómo los marineros vascos, que navegaban hasta Ternuao Terranova, se llevaban consigo unos dos o tres litros de sidra para cada marinero al día. De esta manera, esquivaron el escorbuto, la temida enfermedad que amenazaba a marineros y navegantes. Esto, a su vez, facilitó las rutas comerciales marinas con las cuales la industria vasca dedicada al hierro y diferentes materiales relacionados creció y se hizo fuerte, alargando así la prosperidad de aquel periodo de tiempo.

El declive comienza en el siglo XVII, cuando la pesca en los países del norte, en los que se pescaba bacalao y ballena, decae. A esto se le suma la introducción de plantaciones de maíz en sustitución a manzanales. No se pierde la cultura de consumo pero sí que baja considerablemente su producción.

Siglo XX. Es Gipuzkoa quien mantiene la cultura de la sidra y la manzana viva. La Guerra del 36 trae consigo el abandono y pérdida de cosechas, hambre, con el cual no apetece beber... Además, en los 50, la industrialización acarrea el abandono de lagares y caseríos familiares, dando paso a talleres y diferentes fábricas que nada tienen que ver con la sidra.

De aquí hasta hoy, poco a poco y gracias a un considerable relevo generacional. A pesar de que se han perdido muchas de las pequeñas sidrerías urbanas, la sidra y la manzana han vuelto a crecer y se han posicionado como uno de los iconos vascos a nivel mundial. Hablaremos de la actualidad de la sidra en algún artículo más adelante... De momento, solo queda dar las gracias al trabajo y a la perseverancia de unos pocos. Por vosotros, TXOTX!

Recomendaciones para disfrutar de la sidra

Txotx: El “txotx” viene de txotxa = palillo. Elemento con el que se cerraba el pequeño agujero que se les hacían a las kupelas para dar a probar la sidra a los compradores. Así podían elegir la que más les gustara.

La txalaparta: Se tocaba la txalaparta para avisar a los que habían colaborado en la prensa de la manzana de que este proceso había terminado, a la vez que se les invitaba a probar el zumo obtenido.

Kizkia: Se le llama al “palo” con el que se recogen las manzanas del suelo para depositarlas en el cesto y transportarlas después al lagar. Se utiliza cada vez menos porque el garfio con el que se pincha la manzana, provoca la oxidación de esta antes de que llegue al lagar.

Visita al museo de la sidra de Astigarraga: Visita muy práctica para iniciarse en el mundo de la sidra y disfrutar con familia y amigos. Un imprescindible en Astigarraga y el mundo de la sidra.

Visita la misma sidrería en diciembre/enero y en marzo/abril: Si el sidrero es de vuestra confianza y recordáis alguna kupela en especial de las que probasteis sidra en las primeras fechas de la temporada, preguntadle si sigue teniendo el mismo lote de sidra en esta para volver a probar la sidra y comprobar así la evolución que esta ha tenido.

Si la sidra tiene buena acidez y se conserva bien, puede durar años.
Guarda algunas botellas: Recientemente tuve la oportunidad de probar la que ha sido la sidra que más me ha gustado. Sidra elaborada en Leaburu hace más de dos años. 100% natural y simplemente espectacular.

Pregunta por la oferta culinaria de la sidrería a la que estás llamando para reservar: Muchas sidrerías están ofreciendo diferentes elaboraciones relacionadas con la cultura y gastronomía vasca que se salen de la típica oferta de tortilla, bacalao y chuleta. Podemos encontrar: cocochas, anchoas, atún o bonito al final de temporada, cordero, besugos, guisantes, guisos de pescado... La oferta culinaria crece a pesar de que la oferta de siempre sigue siendo referencia. Ofrecer algo diferente es una manera sana de competir y especializarse cada uno en lo suyo.

Recomendaciones personales: Me quedan muchas por probar y cada año son diferentes, pero por la experiencia que he tenido los últimos años, repito pedido en:

Sidra: Todas y cada una merece ser mencionada pero me quedo con Urbitarte, en Ataun.

Tortilla de bacalao: Zapiain o Roxario, en Astigarraga.

Tortilla de sardinas: Sarasola, en Asteasu.

Bacalao asado: Trebiñu, en Askartza.

Bacalao a la parrilla: Zabala, en Aduna.

Bacalao con tomate: Zabala, en Aduna.

Bacalao en salsa: Barkaiztegi, en Donostia.

Bonito con piperrada y tomate: Astarbe, en Astigarraga.

Ensalada de Tomate y pimiento: Astarbe en Astigarraga.

Chuleta: Eguzkitza e Isastegi, en Tolosa, y Zelaia, en Hernani.