serie naranja

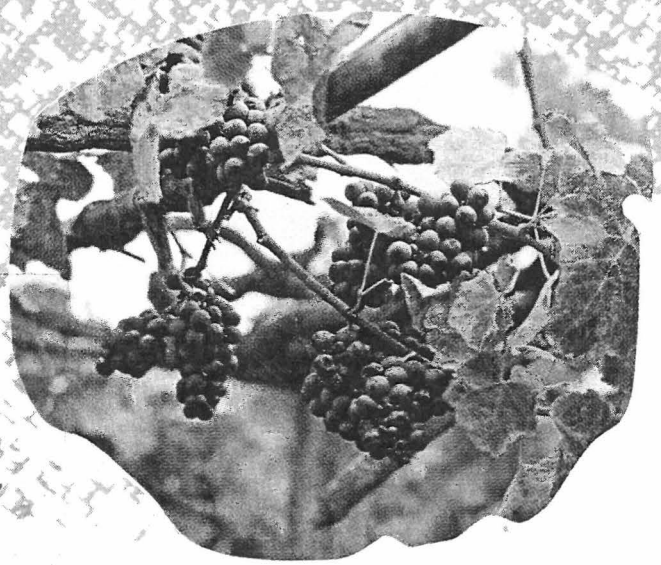
trilogía del txakolí

P. ORTIZ DEL PORTILLO
J. Mª GOCHI MENDIZABAL
K-TOÑO FRADE

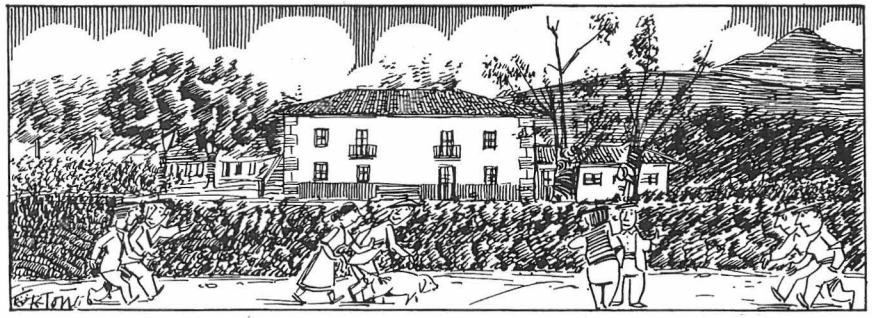
EDITA
CAJA DE AHORROS VIZCAINA

colección "temas vizcaínos"

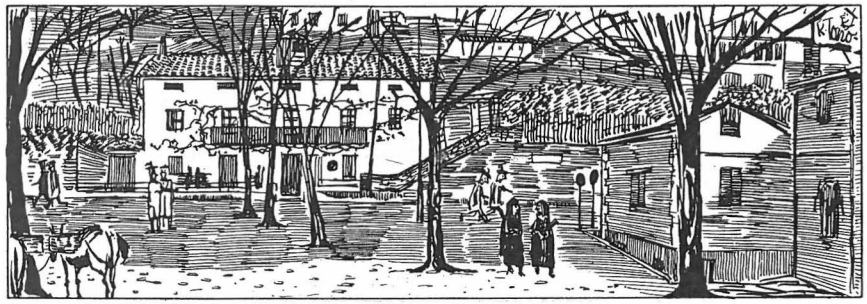
Año V - nº 58



Por **Deusto:** Susuntxe («Puntxu»), Arbolagaña (el famoso txakoli del árbol), Rementería (luego Montenegro), Aguirre, Rondoko, Martintxu, «La Parra», y tenemos un recuerdo para Echevarría («el Sidrero»), Ortuondo, «El Aldeano», entonces «taberna de pueblo» con ribetes de txakolines.



Deusto. «Montenegro», antiguamente «Cantina de Pantaleón»



Deusto. «Txakolí La Parra»



Deusto. «Arbolagaña», popularmente conocido por el «Txakolí del Arbol»

Sería largo contar la calidad culinaria de los «txakolines», pero sí diremos que en todos ellos se cocinaba de maravilla y que en muchos de ellos se inventaron platos que luego se impusieron en todo el mundo, como es el caso del «Bacalao al Club Ranero» y no «Bacalao al Club Raniero» como dicen algunos «zoquetegoitias». El famoso «Bacalao al Club Ranero» fue inventado por el famoso cocinero francés de la Sociedad Bilbaína, Monsieur Alejandro Caveriviere en el txakoli de «Tablas» en Indauchu. Caveriviere era un asiduo a dicho txakoli y allí se le ocurrió la famosa «resetita», que denominó con el ya nombre universal en homenaje al Club de Jugadores de Rana, que en el famoso txakoli abandotarra tenían su sede. La «reseta» inventada por Caveriviere es la siguiente:

Preparó el bacalao al estilo pil-pil y le añadió una fritada de pimientos verdes, cebolla y tomate. Muy bien hecha la fritada, pero sin que se deshagan los componentes... lo probó y dijo: ¡Ahí queda eso! Esto ocurrió como dijimos antes, en el txakoli de «Tablas».

«Patacón», más taberna que txakoli, en Matico, era famoso por la exquisitez de sus platos de carne, por la razón de que al estar próximo al matadero, los matarifes, clientes habituales, le llevaban lo mejor que pasaba por sus cuchillos y machetes.

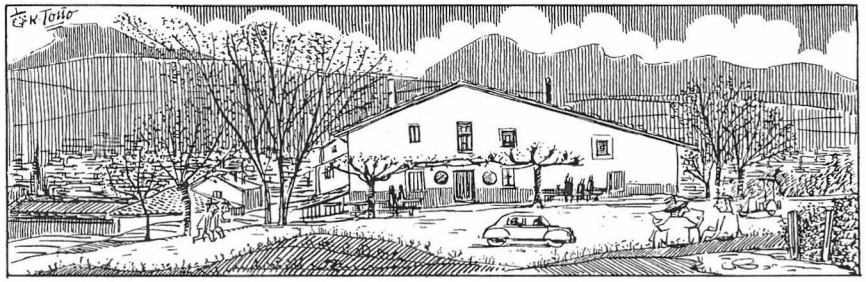
* * *

Fueron también famosas las anguilas en salsa de «Mallavia» y que para su condimento se ajustaba a la siguiente fórmula:

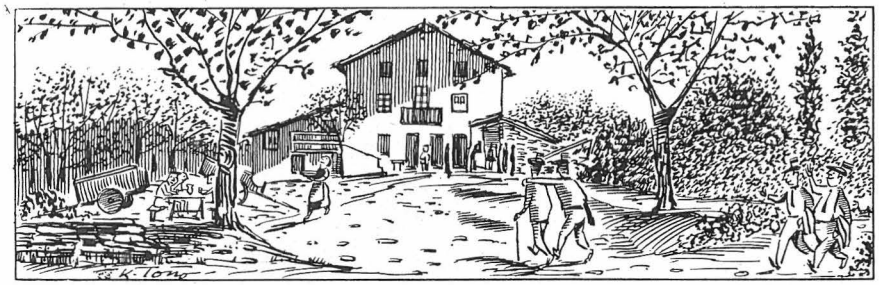
Anguilas bien limpias y cortadas en pedazos (de unos tres o cuatro dedos) se ponen en salsa. En una cazuela se pone al fuego aceite, perejil picado, un poco de ajo, un pedazo de pimiento de salsa remojado, y una o dos jícaras de arbejillas tiernas. Se frota un poco de pimiento para dar color, y cuando empieza a hervir, se echan los pedazos de anguilas, a los que siempre acompaña un poco de agua para que se vayan haciendo. Menear la cazuela para que no se agarren. Se les echa un poco de sal, se les da vuelta una por una, y cuando está ya hecho, se pasa por el colador una yema de huevo cocido, majada en el mortero, y desleída en un poco de agua. Que hierva todo, y que la salsa ni abunde, ni quede en seco ¡Era de chuparse los dedos!



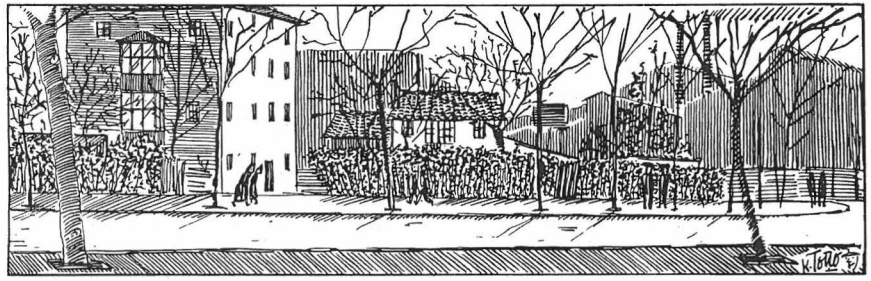
Begoña. Los «txakolines» de «Melchor» y «La Rubia»



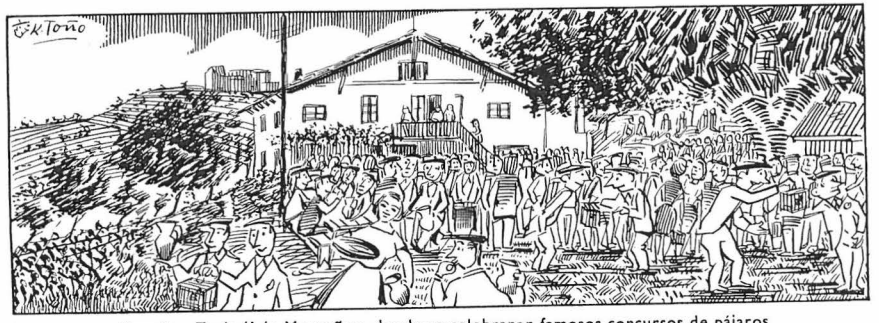
Alto de Santo Domingo. El «txakolí» de «La Cadena Vieja»



Begoña. «Txakolí de Uriarte»



Begoña. «Txakolí de Llorente»

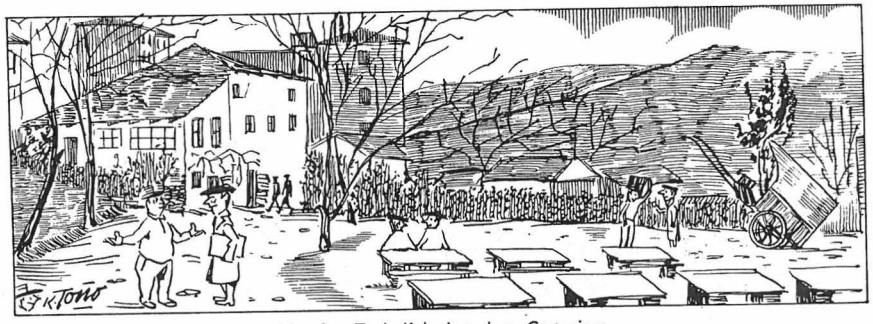


Begoña. «Txakolí de Montaño», donde se celebraron famosos concursos de pájaros

Por **Abando:** Tablas, Mallavia, Zollo, Luciano, «El de la Misericordia», Zuazo, Perico Urquijo, Tragatierras, Arteche, Araluce, «La Troca»...



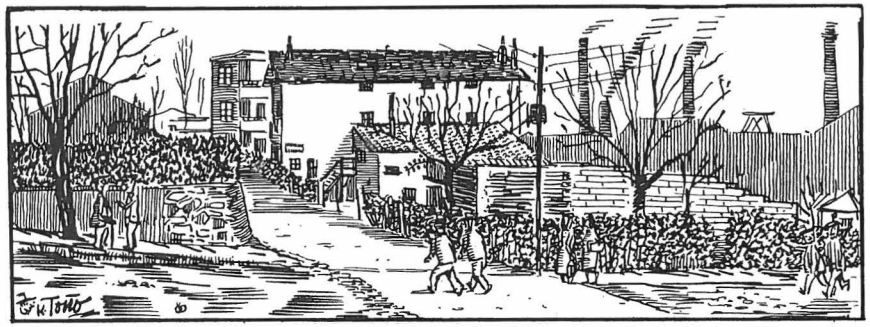
Abando. «Txakolí de Araluce», Zorroza.



Abando. «Txakolí de Arteche», Castrejana.

Todos los «txakolines» fueron muy populares y daré algunos nombres, haciendo la observación, y pidiendo perdón, porque es fácil que más de uno quede en el olvido.

Por **Begoña:** «Papus» (Leguina), Losoño, Gasteluiturri, Santi («La Txorisa»), Gardeazabal, Benigno Echevarría («San Verde») o txakoli de Garaizar, Arrieta, Antón, Uriarte («Monsieur»), la Cadena Vieja o Kate Zarra, «El juego de bolos de Santo Domingo», Llorente, Araluce, «Tutulu», «Patillas», «Patacón», Montaño, Larrazabal-Zarra, Madariaga, «Caballejo», Luis el de Trauko, Sarasola, «Zelemintxu», Lasa (más conocido por «el del Alcalde Viejo»), Matico, «El Pastelero», «El Arratiano», «El Polvorín», el de Garrapiño, Esnarrizaga, Llorente, «La puerta roja», Melchor, «La Rubia», «Patas», Artalandio, «Txopoli», Garate, «Paiku» o txakoli de Aldape... como se verá por esta lista incompleta los begoñeses ostentaban, orgullosamente por cierto, el título de ser los «recordman» en esta clase de típicos establecimientos. El último que vendió txakoli begoñés fue el de Madariaga y que puede decirse era el más grande.



Begoña. «Txakolí de Patillas»



El famoso begoñés Gervasio Bilbao, «Patillas», casado con Eleuteria Aguirre y de quien un bilbaíno dijo: «Eleuteria es un ángel entre «casuelas». Y es que la buena de Eleuteria «cocinaba como los ángeles».



L. Borque: «*Chacolí del árbol*»



Desaparecido chacolí de la Misericordia

El esplendor de los «txakolines» de temporada (los había también de todo el año), era en la primavera y coincidiendo con el final de la Semana Santa. Los «espiches» se llevaban por riguroso turno y los bilbaínos llevaban «este calendario» de memoria y con precisión matemática. Los campos que circundaban «el Bocho», ¡ay!, estallaban en una explosión de color y de vida, invitando a pasear por sus caminos y estradas festoneadas de zarzales y frutales en flor. Era por esta época cuando en esos caminos y estradas aparecía, clavado en un árbol o en un poste de conducción eléctrica, «el branque», indicando la dirección del txakoli que ya había realizado el espiche. «El branque» era una rama verde de laurel, y que como antes hemos dicho, servía para indicar la ruta que había de seguirse para llegar a la «degustación» y que también era señalada por otro «branque» que se colocaba sobre la puerta o el balcón del txakoli en activo. Cuando los txakolineros «se soplaban» todo el txakoli, que duraba pocos días, pues las cosechas eran cortas, el «branque» desaparecía de la fachada del caserío, como señal de que ya allí «no había nada que soplar». El «branque» del camino se quedaba y durante todo el año, seco ya, continuaba promocionando que por allí había txakoli, pero cuando él estuviese verde. Curiosa señal «de tráfico» que dice mucho del ingenio de los hombres de nuestra tierra.

No será difícil que en estas mis vivencias txakolineras me olvide de muchos detalles que la esponja del tiempo borró de mi mente, pero no importa, sobre mis datos se lanzarán, como sobre exquisito queso, «los sagutxus de archivo» para serviros luego un plato perfectamente condimentado... pero «de lata», sin el sabor y la gracia «de lo fresco».

«La carta» de los «txakolines de temporada», era más corta que la de los «txakolines de año» y puede decirse que «el menú» clásico estaba compuesto por ensalada, bacalao al pil-pil y macarrones de postre o arroz con leche. En los de año, había mucho y bueno, y creo yo que no envidiaban a ninguna carta de los rutilantes «pesebres» de hoy. Recordemos: ensaladas, huevos fritos con chorizo y patatas fritas, merluza frita o en salsa, bacalao al pil-pil o a la vizcaína, sardinas, besugo, chipirones, anguilas, angulas, chuletas, lomo con pimientos. Postres: pasteles, colinetas, macarrones y arroz con leche. Yo creo que ya está bien. ¿No les parece?

Sobre el arroz con leche contaré que siempre se pedía un plato de más, que se colocaba sobre el alfeizar de una ventana... ¡para las moscas!, y así los comensales comían el delicioso y dulce postre, invento de la cocina vasca, completamente tranquilos.

Los «txakolines» de parte de Begoña se llevaban la palma en la calidad del bacalao. Era por lo siguiente: los aldeanos de Begoña tenían una rara habilidad para la selección al tacto, de las bacaladas que entonces llegaban al muelle de Bilbao «a granel» y que ellos se encargaban de agrupar por calidades para luego enfardar y distribuir por los mercados. Lo hacían con pasmosa rapidez. Terminada la diaria faena «arreaban» para el caserío con alguna de las mejores piezas que pasaban por sus manos; es por ésto por lo que los «txakolines» begoñeses «cortaban el bacalao» mejor que en ningún otro lugar. Por esto fue «sélebre» Gervasio Bilbao «Patillas», encargado clasificador de los bilbainísimos almacenes de Basterra.

El ambiente de los «txakolines» siempre era familiar, entonces todos se conocían en «la tacita de plata». ¡Ay!, se jugaban partidas de rana, tute, mús y en los que había juego de bolos se reñían verdades batallas bolísticas. Se pasaban bien todo el día, o solamente la tarde. Luego el regreso a casa llenos de felicidad con una verde rama en la mano y «una bilbainada» en los labios.

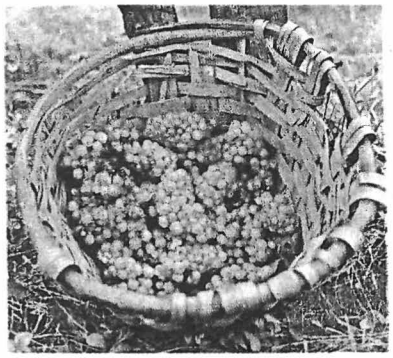
(Y AHORA VUELVE A INTERVENIR PRUDENCIO ORTIZ DEL PORTILLO, APORTANDO ALGUNAS OPINIONES A ESTE RESPECTO):

De Juan Irigoyen: «El chacolí, de la barrica a la tripa». «Y mejor a la mañana, como aperitivo, acompañado de mariscos».

De José Mari Busca Isusi: «El chacolí es un auténtico vino y sé de algún sacerdote que celebra la misa con él». Diciendo también que el gran doctor Marañón expresó una vez a Sebastián Miranda su admiración por una cena en la que el chacolí intervino casi a todo lo largo de ella.

Manu de la Sota: Muy apegado a su sentido de hombre del pueblo, en 1928, en «Excelsior», planteaba un problema, que es básico en gastronomía vasca, referente a la temperatura a la que se debe servir. Y decía al efecto que el txakoli tinto debe servirse a la temperatura del agua de un arroyo que haya sido acariciado por el sol (unos 18 grados); el «ojo de gallo» a la de un arroyo que se deslice por una tupida sombra de árboles (de 12 a 14 grados); y el blanco a la temperatura de un arroyo corriendo a la umbría del Gorbea (unos 10 grados).

Y el propio Pruden estima interesante recordar que las ciruelas secas, conservadas en este aguardiente de txakoli, se parangonan con las mejores conservas de Caen de este tipo.



BIBLIOTECA MUNICIPAL
DE SAN IGNACIO
SAN INAZIOKO UDAL
LIBURUTEGIA

3

k-toño frade

añoranzas txakolineras

LOS txakolís, aquellos «txakolines» que salpicaban toda la periferia de nuestro «Bocho», no son ya más que un bello y amable recuerdo perdido en la distancia del tiempo y todos ellos borrados por la piqueta destructora de unas monstruosas urbanizaciones que a todos nos aplastan. Ellos, los «txakolines», cumplieron su misión de servir de honesto esparcimiento a los bilbaínos amantes del ácido y juguetón, blanco o tinto, del vino de nuestra tierra que era el acompañante ideal de los alardes culinarios de famosas guisanderas cuyas «obras de arte» eran degustadas con verdadero deleite entre trago y trago de txakoli, infundiendo un sano optimismo que obligaba a prolongadas digestiones interpretando, ¡cómo no!, todo «el cancionero bilbaíno» con esa «siensia» orfeonística que sólo tiene «el chimbo» cuando canta «a tripa llena».

...y gastronómicas

Y para terminar con esta exposición sobre el chacolí, unas pocas líneas dedicadas a la **degustación.** Todo alimento tiene un gusto especial, un momento apropiado de su ingestión y una complementación con otros alimentos. Y estos mismos fenómenos suceden con las bebidas, como el chacolí.

Sobre el gusto del chacolí, variado según las viñas y la elaboración, hemos señalado que es áspero, astringente y ácido.

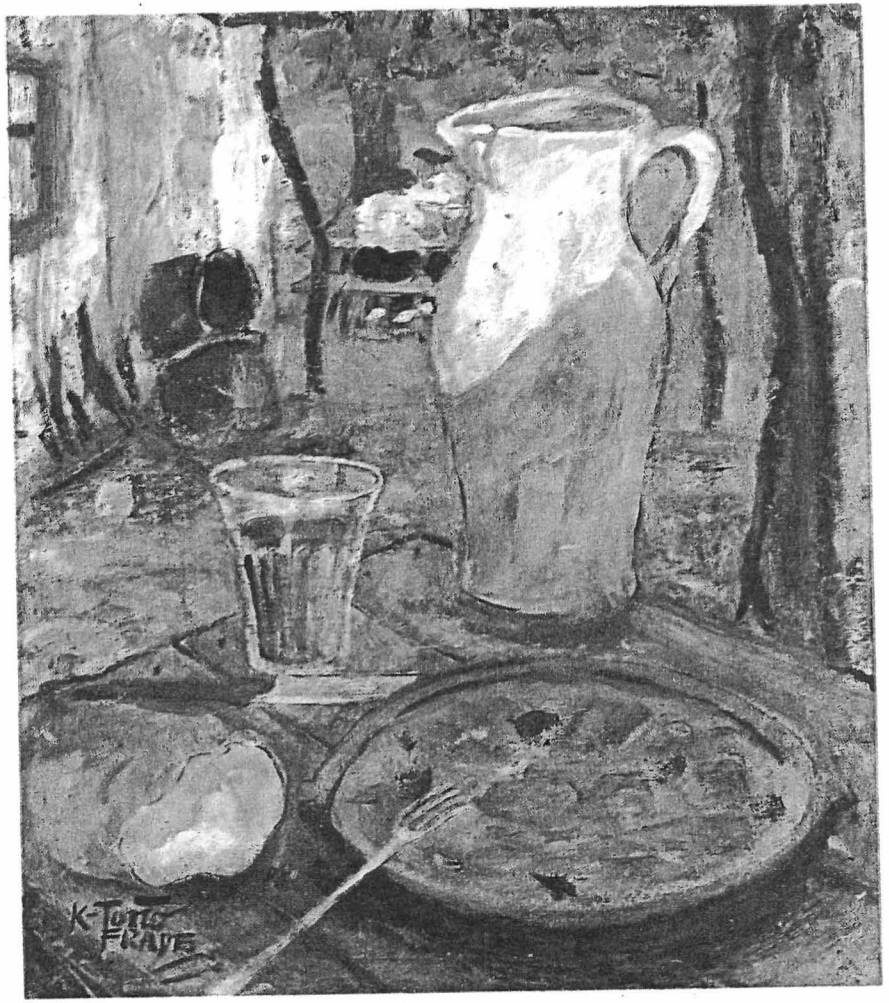
Para muchos vascos, bebido en el verano, solo, debajo de una parra, es un gran placer. Pero hay otros sibaritas que prefieren degustarlo en el interior de la casa, en pleno invierno, por las razones que antes hemos apuntado.

Pero toda bebida tiene su comida que le va como anillo al dedo, y queríamos saber cuál es el plato de nuestra cocina vasca que podía ser el más adecuado para el chacolí. Entonces, hemos hecho esta pregunta a varios amigos, conocidos aficionados a la buena mesa. Estas han sido las respuestas en orden de mayoría:

1. Muy frío con mariscos. Pero alguno especificó más, no con todos los mariscos, sino principalmente con percebes, centollo o nécoras.
2. Con el bacalao al pil-pil.
3. Con sardinas asadas.
4. Con chipirones y también con marmitako.
5. Con nueces, (éste dado más en gente joven).
6. Con pimientos rellenos.
7. Con carne y pimientos rojos.

También hubo quien prefiere el chacolí con todos los platos y otros que señalaron sus preferencias por otros tipos de vino.

Dejo al lector que haga personalmente su experiencia en este aspecto y me gustaría conocer cuál es su punto de vista. El mío es sencillo, lo bebo con gusto, como un néctar procedente de esta tierra vasca a la que tanto amo.



EL BACALAO AL PIL-PIL

El bacalo al pil-pil es el verdaderamente nuestro, y para nosotros los «txímbos» está lleno de vivencias «txakolineras», siendo su receta, ¡maravillosa receta!, la más original de cuantas se conocen para condimentar el bacalao.

Hay que tener en cuenta que las «etxekoandres» de los «txakolines» ignoraban el número de clientes que habrían de tener, por eso siempre estaban dispuestas las tajadas de bacalo sobre blancos lienzos, y para condimentarlas inventaron la receta más rápida y original para realizar esta maravilla culinaria, Si no la conoce puede encontrarla en cualquier libro de autor acreditado sobre la cocina vasca que, con la francesa y la china se disputan la supremacía mundial del arte del buen cocinar.

K-TOÑO FRADE

Algunas consideraciones médicas...

El aspecto FISIOLOGICO del chacolí tiene su interés. Sus materias orgánicas y minerales tienen acciones tónicas y estimulantes. Con el chacolí, dada su pequeña graduación alcohólica y su lenta absorción, es relativamente difícil llegar a la embriaguez.

Como todos los vinos, su uso es bueno y recomendable con moderación y debe ser absolutamente prohibido en alcohólicos.

Produce una buena digestión, en personas con estómago lento de digerir y lento en movimientos (atónicos gástricos).

Actua sobre los aparatos circulatorio y urinario, incrementando la cantidad de orina eliminada (diuresis); tiene el chacolí blanco más aumentada esta acción.

Sobre el sistema nervioso y principalmente sobre el cerebro, produce excitación.

MEDICAMENTE, en la antigüedad o hace bastantes años, se empleaba el chacolí en el País Vasco, en la fiebre tifoidea, en la gripe y en situaciones debilitantes, tales como enfermedades crónicas y estados de convalecencia.

Hoy los médicos vascos no lo recomendamos terapéuticamente, ya que se dispone de medicamentos eficaces.

Sin embargo, el chacolí puede estar contraindicado en ciertas enfermedades, tales como el reumatismo poliarticular agudo, la gastritis crónica, otras enfermedades del estómago o de intestino, gastroenteritis, enfermedades del hígado y enfermedades nerviosas o renales.

En personas sanas, en exceso, puede producir alteraciones gástricas, nerviosas o neuromusculares: atonía, cansancio, insomnio.

Las INTOXICACIONES pueden originarse con el chacolí. El cuadro de «alcoholismo agudo» es difícil, pero cabe la posibilidad. Más frecuente puede ser el «alcoholismo crónico» y su efecto dañino reside en la posibilidad del desarrollo de una cirrosis hepática. Se decía que los vinos no producían cirrosis hepática, pero esto es absolutamente falso. Se ha admitido que una cantidad de un litro por día de vino no es excesiva, pero la cirrosis hepática puede acontecer con cantidades menores. Todas estas sugerencias son aplicables al chacolí.

En el proceso de fabricación puede haber contaminación «arsenical» que puede producir una intoxicación. En las vasijas o recipientes que pueden contener «plomo» puede originarse un «saturnino».

También cabe la posibilidad de impurezas o adulteraciones que tengan una acción tóxica. Así, los sulfatos ácidos de potasio y magnesio, que se forman en el proceso de clarificación de las albúminas. El abuso con los colorantes, tales como permanganato potásico, violeta de anilina, orceina, fucsina, cerasina, etc.

Sin embargo, son rarísimas, por no decir nulas, estas intoxicaciones con nuestros chacolíes.

J. de Lorenzo-Solís: «*Bebedores de chacolí*»

