

Txotx en el Far West

Ubicado en un almacén sin pretensiones en la pequeña ciudad ribereña de Cascade Locks, Oregon, la sidrería Son of Man ha traído una parte de Euskal Herria de vuelta al Oeste americano mediante la producción de sidra vasca.

Situada a 50 kilómetros al este de Portland, Son of Man es pionera en el mundo de la sidra estadounidense no solo por haber adoptado un método de elaboración de sidra vasca tradicional y natural, sino por importar la celebración de la cultura de la sidra mediante su txotx particular.

La pandemia de Covid-19, ha evitado la celebración durante los últimos años, pero 2022 ha sido el primer año (de muchos por venir) en que Son of Man ha podido realizar un evento gastronómico y cultural de este tipo, que ha atraído asistentes de todo el país y del extranjero. Son of Man dividió su nuevo txotx en el transcurso de dos eventos de fin de semana; el primero atrajo a un número increíble de invitados, mientras que el segundo brindó una experiencia mucho más íntima para su clientela local. Hemos tenido la oportunidad única de experimentar el txotx en su segundo evento de fin de semana. La recogida reunión se convirtió en una velada maravillosa, tanto para aquellos que estábamos familiarizados con la fiesta de la sidra vasca como para aquellos que la desconocían y disfrutaban de ella por vez primera.

La suave lluvia del noroeste del Pacífico brindó un magnífico telón para que los sentidos se deleitasen con los aromas procedentes de las brasas en la que se preparó el maridaje principal de la noche, un enorme chuletón con hueso de 1,5 kg. Los asistentes se acomodaron justo al lado de los gigantescos barriles de roble donde la sidra les había estado esperando, mientras envejecía, en los meses anteriores. Para gran deleite de todos nosotros, las comidas previas al txotx se sirvieron casi tan pronto como los hambrientos invitados hubieron tomado asiento. Los aromas de una cornucopia de platos locales llenaron la habitación, desde pescado capturado directamente del río que estaba a menos de cien metros hasta un paté de champiñones silvestres servido con una baguette aún caliente de la panadería calle arriba. Yo personalmente comí el pescado, una lubina de boca chica que había sido magistralmente asada a la parrilla con una guarnición de limón y hierbas.

Todos los platos eran deliciosos, como demostraron los innumerables platos vacíos y las caras de deliciosa satisfacción de los comensales. Desafortunadamente, algunos de los invitados estadounidenses se sintieron incómodos al comer al lado de extraños con la disposición de asientos de estilo familiar mientras se golpeaban los codos y se disculpaban constantemente. Sin embargo, pronto el dueño subió una escalera para llegar al barril más alto y dar su discurso de bienvenida, cuyo final concluyó con un grito de “¡TXOTX!” a todo pulmón ante un público bastante confundido mientras dejaba fluir la sidra de los poderosos barriles.

Lo que siguió fue una carrera loca para ponerse en fila y atrapar el néctar que fluía mientras docenas de aficionados tomaban sus bebidas por primera vez en sus vidas. El primer pase, como era de esperar, estuvo plagado de constantes derrames, sin embargo, a medida que los asistentes aprendían de la praxis, los derrames se fueron convirtiendo en una rareza, o simplemente dejamos de prestarles atención. A medida que avanzaba la noche, cualquier incomodidad entre los comensales había desaparecido mientras las risas estruendosas ahogaban la música (desgraciadamente ningún bertsolari entre los presentes) y muchos habían entablado nuevas amistades alrededor de la magia de la sidra vasca.

A pesar de estar a 8.500 km de Euskal Herria, la sidrería Son of Man ha sabido emular una parte del alma de la cultura vasca. Después de una noche de copas y jolgorio con los simpáticos integrantes de la marca de Oregon, todos sentíamos habernos transportado al mismísimo corazón del pueblo vasco. Cerrar la brecha entre culturas es nada menos que magia en sí misma, y Son of Man ha hecho precisamente eso, una magnífica Sorgindantza. No cabe duda de que los asistentes a la noche de festejos han tenido los ojos y el corazón abiertos a la belleza no solo de la sidra vasca, sino también de la cultura y del alma de este pueblo.