

La Txistorrada de santo Tomás

Una de las tradiciones más arraigadas en el País Vasco y por lo tanto en Euskal Etxea, es la Txistorrada de Santo Tomás. Es un día especial para la convivencia, para la amistad y para la buena nostalgia que todos los años acude puntualmente antes de la última curva del año.

Este año es una Txistorrada confinada en cada una de nuestras casas y de nuestros pequeños entornos, sin embargo debemos intentar mantener la tradición cocinando una rica y humilde txistorra; os animo a ello y que podamos sentir que el 21 de Diciembre y a eso de las 20h los socios y amigos de Euskal Etxea estamos en una misma tarea, unidos y perfumados por el sabor y el olor de un sentimiento común.

Hace ya unos cuantos años tuve el honor de suceder a Enrique Márquez, conocido y afamado sukaldari de eventos amigables, en el puesto de cocinero de la Txistorrada, trabajo fácil teniendo en cuenta la calidad y cantidad de personas que colaboran y que son las auténticas protagonistas.

Antes de describir la receta con todo detalle, creo que es bueno hacer una breve historia de esta tradición.

Desde principios del siglo XIX era tradición que los baserritarras, arrendatarios de caseríos, acudían a la capital a pagar la renta anual y de paso aprovechar para vender directamente sus productos y a pertrecharse de todo tipo de cosas para su vida cotidiana. El hecho de hacerlo el día 21 y celebrarse en esa fecha Santo Tomás, se ha traducido en que se haya transmitido hasta hoy con el nombre del santo del día y dado que cada año se ampliaba más, para la venta de todo tipo de productos; artesanía, utensilios varios, pequeños muebles e incluso se hacían concursos de miel, pan, rosquillas queso, frutas y hasta espantapájaros, su denominación actual sea “Feria de Santo Tomás”.

Los historiadores no se acaban de poner totalmente de acuerdo, pero la opinión mayoritaria es que donde se originó la tradición fue en territorio guipuzcoano-navarro y que la primeras ferias tuvieron lugar en Donosti, en la Plaza de la Constitución y posteriormente se empezó a celebrar en Bilbao en la zona de El Arenal y Plaza Nueva.

Hay pueblos también en los que tiene mucha importancia este día, como Lekeitio, Hondarribia, Zaldibar, Usurbil y otros, destacando Arrasate-Mondragón que celebra sus “Santamasak” el 22 de diciembre.

En cualquier caso el día de Santo Tomás, se celebra casi por igual en Bilbao, Donosti, Vitoria –Gasteiz, Pamplona, numerosos pueblos de la zona y por supuesto en las Euskal Etxeak.

Como comentario decir que en bastantes sitios, también se hace Talo, que durante tiempo fue sustituto del pan en casa y que se hace con harina de maíz tostada, sal, agua y a la plancha.

La txistorra, ziztar, txistor, chistorro, chingorra, churringa y algún nombre más, es un embutido autóctono de Navarra según opinión mayoritaria, con mucha proteína y sabor intenso y elaborado fundamentalmente con carne de cerdo fresca y muy picada, ajo, sal, pimentón y curado durante muy poco tiempo.

Se debe almacenar en sitio fresco, seco y con ausencia de luz.

Recomiendo para conocer detalles acerca de la txistorra la lectura del crítico gastronómico Mikel Corcuera y del carnicero Karlos Lekube.

Este último, en mi poco experta opinión, da una muy acertada composición de la txistorra. De forma resumida, “La carne debe ser toda de cerdo, a poder ser cerdo de Navarra, cerdo de Duroc, de panceta y magro y poca agua..A poder ser un 70% de magro y 30% de grasa. Esto hace que el aspecto sea más rojizo y cuando hay más grasa su color es más amarillento”. Además recomienda en el total de aliños, un 60 por ciento de pimentón, un 14 de sal y el resto ajo. La curación suele ser de 2 ó 3 días. El chorizo requiere mínimo 20 días.

Para nosotros, como usuarios, es muy importante que no tenga mucha grasa pues se traduce en empobrecer de forma notable el sabor de la txistorra.

Ahora paso a explicar cómo se cocina en Euskal Etxea, advirtiendo previamente que hay varias formas de hacerla y si la materia prima es buena seguro que tiene sabor rico, rico. A veces se sofríe en sartén sin aceite y se pincha para que suelte la grasa, añadiendo algo de sidra que se evapora y se forma la salsa rojiza.

Nosotros lo hacemos de una manera algo diferente mezclando tradición, algo aprendido de Enrique y el recuerdo cocinil de mi Ama

.

¡Vamos a ello hermanos!

En primer lugar comprar txistorra de calidad, con fundamento y poca grasa.

Nuestro Maestro de Cocina, Patxi, recomienda la marca Zubia que ha sido primer premio en el XX concurso de chistorra del País Vasco.

También tiene fama la txistorra de Arbizu. Muy importante lo de la grasa.

Elaboración

En primer lugar, partir la Txistorra en trozos de tamaño adecuado para los trozos de pan que vamos a utilizar.

Se prepara una cazuela grande y se pone agua abundante a hervir y en ese momento se echan los trozos de Txistorra en cantidad adecuada al tamaño de la cazuela y se tienen unos 8 ó 10 minutos. Esto tiene como objeto eliminar gran parte de la grasa y sacar un sabor menos grasiento.

Se sacan de la cazuela y se ponen a secar un poco en una bandeja o fuente.

Ponemos una sartén a calentar a fuego suave y cuando esté caliente se echan los trozos de txistorra y a la vez se acompaña de un chorro de sidra vasca. Se remueve continuamente para que se haga por todos los lados y se saca, ya lista para poner en el pan.

Fundamental. Que el pan sea de leña y de buena calidad. No escatimar en el pan pues como pasa con cualquier tapa o pintxo, un pan que no sea de calidad puede arruinar el sabor de lo importante. En grandes cantidades es complicado, pero a nivel familiar hay quien recomienda tostar un poco las rodajas de pan.

Como novedad los últimos años se ha hecho un puré de manzana, para que el que quiera eche un poquillo encima del pintxo. El resultado ha sido muy bien valorado por los que lo probaron.

Esto es aportación de mi Amatxu y de la que soy representante en la tierra. Está fuera de toda tradición y es únicamente una sugerencia.

Por si alguien se decide, recomendarle que el puré lo haga con manzanas de una variedad de Reineta injertada con Golden. La marca que uso es la Chantecler y la compro en el Supercor, y en Bilbao en el BM y tienen un sabor especial como acompañamiento.

He visto extensiones de esta variedad en Zuberoa.

Espero que de esta manera o como consideréis vuestra costumbre hagáis una buena txistorrada y que lo sintamos todos, el 21 a partir de las 20h.

Quiero, para terminar, dar las gracias a todas las personas que hacen que la Txistorrada se haya mantenido en nuestra E.Etxea y por supuesto que en 2021 nos volvamos a juntar como siempre.

Gracias a: Enrique Márquez, Karmen Turrillas, Karlos Cid, Javier Terceño, Jose Lecona, Regina Rodríguez, Alicia Urchulutegui, Gerardo Ruiz, Lola de los Ríos, Rosa de la Fuente, Carmen Quintana,.....y otros que colaboran como Sonia, Begoña, Julia y dos criaturas especiales Luna y Ainhoa que se incorporaron el último año prometiendo que serán las cocineras del futuro.

Perdón a los que por mala memoria se me haya pasado nombrarles.

Como recomendación final, si estáis vagos y queréis txistorra al estilo más tradicional podéis pasaros cualquier día por el Kupela y nuestro maestro Patxi os preparará una de sabor excelente.

Diego Hergueta

