

Socios del Piperantzar «Trajimos a Sting a Algorta cuando no le conocía nadie»



:: PEDRO URRESTI

ANE ONTOSO

En plena avenida de Algorta, arteria del barrio getxotarra, asoma el Txoko Piperantzar, fundado en 2012 por tres cuadrillas de solera: Piperrak, Amatasua y Antzarrak. Se trata de los antiguos grupos de las 'bajadas' de fiestas de Algorta y el Puerto Viejo que participaban en las comisiones. Incluso llegaron a llevar a Sting a fiestas del Puerto de 1975, «cuando no le conocía nadie». Fue en una de esas, que 'inventaron' el kalimotxo. Lo cuentan Jesús, Anton, José Ramón 'Batu' y Gotzon, cuatro de los 30 socios que componen la sociedad, que acaba de cambiar de sede.

Recuerdan cómo el 12 de agosto de 1972, con los festejos de San Nicolás del Puerto Viejo en ebullición, a la cuadrilla Antzarrak le tocó servir en el bar. Pero les entró vino picado. «Había que darle salida», revelan, así que lo mezclaron con Coca Cola. A un tal 'Kali' ('Kalimero'), amigo de la cuadrilla que no era muy agradado, se le ocurrió ponerle un nombre atractivo para venderlo mejor. Alguno comentó que en euskera feo se decía 'motxo' y...

El secreto de 'Paellas'

Al entrar en Piperantzar se aprecian motivos marineros, como la cola de un cimarrón de 160 kilos o un ganguil antiguo, de esos que recogían las escorias de Altos Hornos, llamado Algorta. Mientras relatan la historia, cuentan que 'Batu' es un veterano del club de remo de Getxo que el año pasado visitó Terranova en una expedición para seguir las huellas de los balleneros y recordar los viejos tiempos del bacalao.

Esta sociedad gastronómica era habitual, precisamente, en el concurso de bacalao entre txokos que hasta hace dos años organizaba el Ayuntamiento local, y dentro de ella cada cuadrilla también se deja ver en las célebres paellas de Aixerrota. Piperrak saboreó la victoria en tres ocasiones.

LA OTRA COCINA Txoko Piperantzar

—¿Y cuál es el secreto de una paella?

—Secreto, ninguno. Buen fuego, buen fogonero y materia prima. Y luego que te conozcan en el jurado (risas).

Hablando de 'paellas', las mujeres vienen a la mente. Explican que en este txoko «no son

socias pero pueden entrar como si lo fueran». «No solo entran, sino que organizan y cocinan. Solas o con amigas, pueden reservar cuando quieran, pero se prodigan poco», lamentan.

La verdad, sólo la verdad

Los socios del Piperantzar lo mismo preparan alubias que morros y callos para sus «jamadas». Valoran, asimismo, la «materia prima». Por eso intentan adquirir la verdura de los «baserritarras de aquí», algún socio incluso tiene huerta propia. Una vez al mes cocinan garbanzos con berza y zancarrón con tomate y pimientos. Y en cuestión de platos marineros, Jon se lleva la palma. Todos coinciden en que es especialista en anchoas en vinagreta. «Las borda —aseguran—. Bueno también las rebozadas... y de todo tipo». ¿Y quién cocina? «Por regla general se reparte el trabajo. Unos las compras, otros preparan la mesa, otros sacan el vino...», dicen. «¡Contad la verdad! —interrumpe uno, guasón—. Y otros nada. Algunos se escaquean, solo vienen a comer». Todos estallan en carcajadas.

Además de cocinar, el txoko también participa en un coro o hace viajes gastronómico-culturales como las visitas a Atapuerca, el Museo Balenciaga o la bodega de txakoli Txomin Etxaniz (ambas en Getaria). Una camiseta firmada por Marcelo Bielsa cuando fue entrenador del Olympique de Marsella, preside el encuentro enmarcada en la pared. Y cuatro corderos «para 30», a su vez, esperan al fin de semana. Cocinarían Jesús y Anton.

—¿Qué se bebe en Piperantzar?

—Tinto, txakoli, clarete, albariño y un cava especial sin nombre que trae de Cataluña José Ramón. Menos kalimotxo, de todo.



DIEGO
GUERRERO

PROTOCOLO

Desde la tranquilidad de las vacaciones, uno empieza a tomar conciencia de como el estrés, las preocupaciones, muchas veces absurdas, y otra serie de bocadillos emocionales van desapareciendo de nuestra mente a ritmo de música de chiringuito playero, para dejar paso a otra serie de cuestiones, dudas y preguntas que quizás el resto del año bien por falta de tiempo o exceso de trabajo, uno no llega a reparar nunca en ellas. En estas me hallaba yo anoche en un restaurante de la isla griega de Santorini. Resulta que habíamos venido con motivo de una cena benéfica que teníamos que dar en un conocido hotel y aprovechando que el Egeo pasaba por aquí, decidimos quedarnos un par de días más y dar el pistoletazo de salida a unas vacaciones que parecía que nunca iban a llegar después de una larga y difícil temporada. Finalizada la cena con bastante éxito, uno nunca está contento del todo, en medio de un eclipse lunar, con Marte incandescente sobre el Egeo y brindando con una 'Mythos' (cerveza local) arrancábamos.

Empecé a pensar sobre el protocolo y los códigos de conducta que coexisten en diferentes ámbitos de nuestra sociedad y como si de una lluvia de meteoritos se tratara comenzaron a bombardearme la cabeza un millón de preguntas. ¿Que es realmente el protocolo, quién lo ha escrito, hace cuánto, quién se encarga de actualizarlo? Resulta que algunos de ellos datan de la época de Confucio y, como poco, los más modernos tienen cien años. ¿Qué ocurre cuando en un restaurante te dan un bocado a probar y no te ponen ningún cubierto? Es más, te invitan a que uses las manos apreciando así la textura del mismo. ¿No nos estamos saltando el protocolo y las normas de conducta, o quizás simplemente es el protocolo lo que necesita ser revisado acorde a las costumbres contemporáneas?

En cuanto a las normas sociales también tenemos nuestros códigos, por ejemplo cuando dejamos que una dama pase delante nuestro al cruzar el umbral de una puerta. Seguramente hasta hoy se ajustaba a las normas convencionales y códigos de conducta social, pero ¿y si de repente señalan este gesto como un símbolo machista? O de cómo sentar a los invitados en una boda si los padrinos están divorciados, los hijos o primos no corresponden a una misma madre o un padre... más que la mesa presidencial se parece a 'El guateque' de Peter Sellers. Desde el prisma de nuestra profesión estamos en conflicto permanente con estas 'cosas' ya que los tiempos cambian constantemente y con ellos las tendencias, corrientes y la demanda permanente del homo gastronomicus de novedad y avance. Entramos así en combate directo con la tradición y el costumbrismo que el protocolo demanda.

El caso es que llevo unos cuantos años entre cuchillos y todavía no he aprendido a pelar un langostino sin utilizar los diez dedos y algo más. Y si la cabeza, que como un amigo decía, es lo que da sentido al cuerpo, el protocolo debería inventar algún artilugio capaz de succionar la testa del crustáceo sin tocarla con las manos. Está claro que el protocolo está íntimamente ligado a la tradición pero, a veces, ésta camina torpe y con paso cambiado dando pisotones al presente incapaz de 'bailar' al compás. No hagamos del protocolo una lengua muerta, todos sabemos que los necios se multiplican cuando los sabios permanecen en silencio. ¡Hablen, que a fin de cuentas, todo es una cuestión de protocolo!