

# EL ZIKIRO-YATE, UN AKELARRE GASTRONOMICO



La cueva de Zugarramurdi, antro bruñeril y recinto hostelero de singulares características.

Gabriel IMBULUZQUETA

Posiblemente no haya en la cocina mundial un plato tan vinculado a un lugar concreto —y menos todavía a un marco tan alucinante y lleno de misterio, historia y leyenda— como el «zikiro-yate» de las cuevas de Zugarramurdi. El zikiro-yate (comida de carnero, en su traducción más simple y literal) ha dado nombre a todo un menú y a la fiesta que necesariamente le acompaña.

La cueva de Zugarramurdi, la cueva por antonomasia, ha sido definida como la catedral del diablo, debido con toda probabilidad a la historia que se ha unido a ese gran túnel de piedra de aproximadamente cien metros de largo por veinte de ancho y algunos más de alto. Su cuerpo prehistórico, a tono con lo que significa el escenario, está atravesado por una arteria de agua, la «Infernuko erreka» (regata del infierno) que nace en las laderas de Peña Plata y llega hasta la

localidad laburtana de Sara, regando toponímicos muy vinculados al mundo de la brujería de siglos atrás.

En la parte alta de la cueva, a la que se accede desde el prado de Berroskoberro o «Aker-larre» (prado del macho cabrío, denominación que ha entrado en los diccionarios para significar la reunión orgiástica bruñeril), se encuentran el «trono del diablo», los «confesionarios» y, frente a ellos, la «campana» que convocaba a la asamblea de brujas.

## RITO BRUJO GASTRONOMICO

En este marco grandioso y sombrío se instala el gran comedor en el que varios cientos de personas de la zona, de provincias cercanas y de allende la frontera se reúnen cada año en torno al 18 de agosto (la fecha no tiene otra significación que la del final de las fiestas locales) para

tributar culto al dios del buen comer bajo la presidencia del «aker», aunque, en esta ocasión, su trono de piedra esté vacío y su asiento se sitúa junto a las brasas en que se asa durante tres o cuatro horas.

El rito brujo casi se repite. Está el marco natural; está el presidente de la reunión; faltan quizá las viejas «sorgiñak», reemplazadas por hombres que por unas horas se olvidan de su mundo habitual para rendir pleitesía y veneración al estómago. Poco más haría falta para que los exorcismos de la Inquisición y las humaredas de las piras levantadas en Logroño en 1610 se rebelasen contra la historia y contra todas las leyes de la naturaleza y para que las brujas volvieran a su solar natal en una «soka-dantza» infernal de escobas esparciendo conjuros entre boca y boca del monumental antro.

### **LA SALMUERA, UN BREBAJE DE BRUJAS**

Entrando ya en el menú, hay que hacer constar que en este mundo irreal y fantasmagórico la carta de platos se sirve al revés de las normas establecidas: primero es el zikiro; a continuación, viene la piperrada; y, como colofón, se toma la sopa. Sólo el postre —queso—, el café y los licores respetan los usos y quedan para el final. Porque incluso el cigarro-puro es entregado al comensal en el momento de penetrar en la cueva. Cosa suya es el encenderlo en el momento que considere más oportuno.

Los cocineros calculan una ración de un kilo de zikiro por persona, para no quedarse cortos. A primeras horas de la mañana comienzan el trabajo de preparación. Cada zikiro (año carnero castrón y ahora generalmente cordero pastenco) es descuartizado en cuatro partes: dos delanteras y dos traseras. Cada una de ellas es clavada en varas de ave llano salvaje, abundante en la zona, porque es una madera blanca que no deja manchas en la carne. Encienden —siempre dentro de la gran cueva— una fogata con leña de haya y roble, cuyas brasas no despiden ceniza blanca que pueda impregnar la carne, aunque últimamente también emplean pino. Colocan los trozos del zikiro alrededor del fuego, a una distancia de aproximadamente medio metro, y allí se va asando la carne, lentamente, durante tres o cuatro horas.

No todo termina, sin embargo, en la labor del fuego encerrado entre los descuartizados zikiros. El toque de

buena cocina de los expertos zugarramurdiarras lo da la salmuera con la que rocían el asado dos o tres veces durante el proceso de exposición al fuego y al final cuando, antes de que quede a disposición del hambre de los comensales, la carne es troceada en una mesa.

La salmuera tiene un secreto celosamente guardado por los iniciados en su elaboración. Un secreto que le da un sabor de brebaje de brujas preparado con no se sabe qué potingues y que más de uno, con imaginación calenturienta, podría llegar a pensar en ojos de sapo y colas de lagartija entre otras exquisiteces del recetario brujo. Nada de eso. La especial salmuera es un líquido compuesto de agua, sal, aceite, vinagre, ajos, perejil, pimienta negra, guindillas y unas hierbas existentes en Zugarramurdi que son conocidas con el nombre de «xaporta». Hierbas que, efectivamente, contribuyen al aspecto mágico que rodea a la salmuera y a la fiesta en sí.

El zikiro, una vez terminada su preparación, queda en una gran mesa a disposición de los asistentes. Allí no hay mesas ni sirvientes que lo distribuyan por las mismas. Cada uno abandona el lugar de asiento que ha encontrado en la cueva y acude a recoger su ración. Una ración limitada, porque no hay topes mientras haya zikiro. El comensal va por libre y «a lo salvaje», lo que conlleva el que se estropee mucha carne (en zikiros organizados en otros pueblos, en los que la carne es servida en la mesa, se calcula la mitad de ración por comensal). Y también por libre decide la forma de comer. No hay mesas, pero tampoco hay servilletas, ni platos, ni tenedores ni cuchillos.

Tras el zikiro se sirve la «Zugarramurdiko piperrada», en raciones calculadas de unos 300 gramos por comensal. Al igual que en el plato anterior, el servicio es libre y cada uno se acerca cuantas veces le apetece a recoger más y más piperrada. Este plato está elaborado con cebollas, ajos, tomate, pimienta verde, pimienta negra, picante y, picada, la carne que ha servido para hacer la sopa.

### **BEBER, UNA NECESIDAD**

Y dando una cabriola gastronómica llega la sopa como tercer plato. Preparada con cuellos de cordero, algún hueso y carne de ternera, puerros, zanahorias y cebolla es una sopa fuerte aunque no espesa. Se le reserva este tercer lugar en el menú, porque el zikiro es muy pesado y la

sopa cumple la misión de ayudar a empujarlo y rebajarlo. Los participantes en la singular fiesta agradecen la llegada de la sopa —pese a ser fuerte— y la toman generalmente en grandes cantidades.

Por si alguien se hubiera quedado todavía con hambre, le queda el dar buena cuenta del queso del postre.

No hay cristiano, ni pagano, que sea capaz de ingerir todo lo relatado sin echarse a la garganta unos buenos tragos. Y, desde luego, los comensales no se agachan para beber agua de la «Infernuko erreka», pero sí para levantar las botellas de vino que allí se refrescan. Las previsiones de bebidas en un zikiro-yate son de aproximadamente un litro de vino por persona; después del postre, entre un cuarto y medio litro de coñac (también hay, respetando los gustos de cada cual, anís y pacharán) y más de

medio litro de café. Todo ello de forma libre, por supuesto.

Finalmente, llegan las consecuencias. No las referentes a la salud, que esas las tendrán que ver y tratar los especialistas médicos. Las inmediatas. Las borracheras surgen casi sin darse cuenta uno, como si de cualquier recoveco de las cuevas alguna bruja que huyó de la quema inquisitorial hubiese lanzado un hechizo individual y colectivo. En la euforia del momento, algunos se «refrescan» en las aguas de la regata de nombre maldito, que no tiene sino pocos centímetros de profundidad. Y aunque las historias de brujas ya no asustan ni a los niños, y aunque las escobas volantes no las captan ni los más contumaces visionarios de ovnis, la borrachera en este marco tiene mucho que ver con el akelarre.