

LOS VIEJOS "TOLARES"

El chirrido estridente de un viejo «gudri» de ruedas de madera, atraído días pasados mi atención. No es frecuente (en algunas carreteras rurales está prohibido) ver hoy día los carros tirados por bueyes, rondando sus sólidos círculos de roble por los caminos guipuzcoanos. El que yo ví venía cargado de sacos de manzana, y se dirigía al lugar de un caserío próximo.

Estamos en plena campaña de producción sidrera, y aún cuando el número de «tolares» o «dolares» ha disminuido de forma ostensible de unos ejos a esta parte, todavía los hay en egarreses y anexos de numerosos «baserris».

El prensado de la manzana comienza en esta región ya bien entrado octubre época en la que el fruto empieza a sezonar, se pro-

a que el último de estos artefactos instalados en el caserío Zelá de Vidania, se desmontó hace unos cinco años. El propietario Domingo Urteampilleta y su hijo José Ramón me han contado para ustedes una serie de detalles sobre el proceso de fabricación y Gaspar Olazábal «betekeleian» del caserío Ogalluruta de Fuenterrabía, cuna de los ganados que más trofeos han conseguido para nuestra provincia me los confirma al tiempo que me muestra las manzanas disputadas en torno a la máquina troceadora.

La variedad de la manzana a emplear es detalle muy a tener en cuenta, al objeto de obtener una buena sidra. Son de destacar las conocidas por el nombre de «Española», «Abolera», «Perzulu»,

con cabida variable (rodilla), que puede alcanzar hasta los 2.000 kilos de manzana picada. Una vez regado con unos cubos de agua se le deja macerar toda la noche. Al día siguiente, con una pala se retira de los bordes del «askari» la pulpa, la cual se echa al centro y se iguala, dejando en todo el contorno un canal de unos 20 centímetros de ancho.

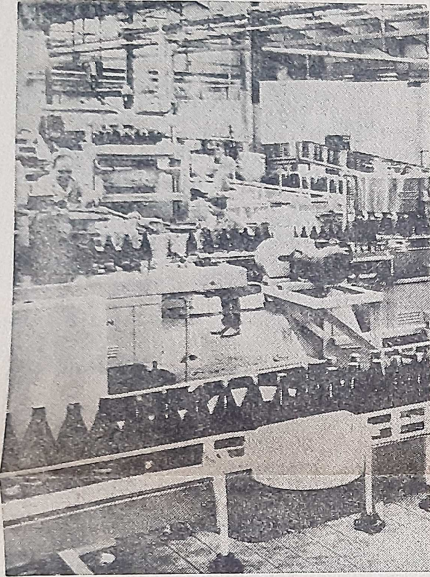
Realizada esta faena, en torno al eje «vascado» («ardatza») que va al centro del recipiente en sentido vertical, se van disponiendo los distintos elementos prensores: los «canales» («uri») de madera, dos a cada lado del eje; sobre ellos los tablones de roble madera de «acacia» («Alkizia») o roble («Ariza») y para unar («uzurtas») dos juegos de «travesas» («trabesillak») que ensamblan el conjunto. Sobre ellos la «kurka» gruesa pieza de madera con un orificio central por el que pasa el eje, y a lo que se le une una gran tuerca metálica circular con chavetas, tuerca que se hace ascender o descender por el eje, por medio de una palanca accionada a mano o a motor.

El prensado ha de hacerse poco a poco, cuando se observa que la masa de fruta ofrece gran resistencia, se detiene unos minutos hasta que el zumo haya corrido por los canales y pasado a través de un orificio practicado en el «askari» hasta unos toneles de madera: los «kutas» y «garriak» simple barrica a la que falta el tapo superior, la primera, y cubo de gran longitud y estrecha sección, la segunda.

Cuando la prensa llega a tope, se suelta todo el entramado, se remueve la pulpa («patza») y se apila de nuevo, volviéndose seguidamente a prensar. La operación se repite tres o cuatro veces. De unos 1.000 kilogramos de manzana, saldrán unos 600 litros de zumo más o menos, según la variedad de la manzana, a los que con frecuencia se añade 20 ó 30 litros de agua. Aseguran que la sidra obtenida del último prensado es la más fuerte y en ocasiones es motivo para organizar alegres «barrkotes» entre quienes han participado en los trabajos de elaboración.

Una vez terminada la operación la sidra se introduce en barricas y «kupelas» que han de dejarse por espacio de un par de meses o más sin sezonar, con el fin de que en el curso de la fermentación las impurezas vayan saliendo al exterior por el orificio libre. Detalle importantísimo para quienes somos legos en la materia, la fermentación se produce solamente en la fosa de luna nueva (ilberri) y el dorado líquido permanece en reposo en menguante (ilbera). Yo soy hombre confiado que, dor crédito a cuanto me dicen... sobre todo si puedo confirmarlo con mis propios ojos. Así es que el día de San Martín me fui a observar la «kupela» de Gaspar; en torno al orificio una masa blanquecina completamente seca, daba muestra inequívoca de que había sido expulsada hacia varios días, en el interior ni atisbo de ebullición. ¿Quiéren mirar por favor al calendario y decime qué luna correspondía a tal día?

Siempre en cuarto menguante.



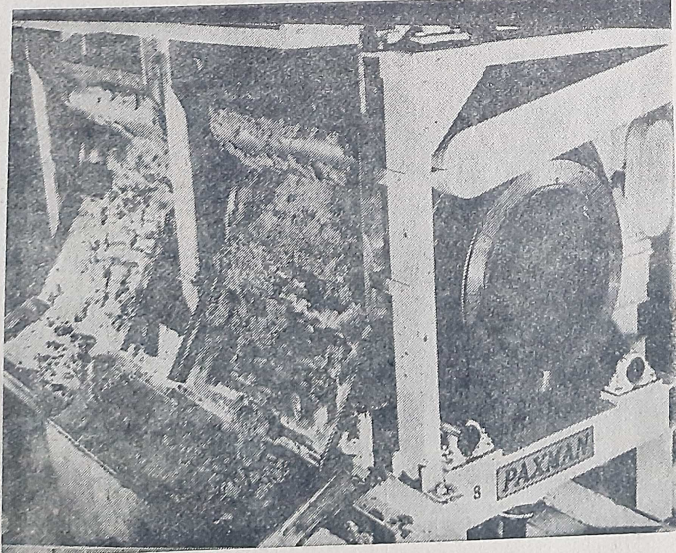
largo durante todo noviembre y cesa por concluido unos días antes de Navidad.

Si bien el procedimiento empleado para extraer el zumo es sustancialmente el mismo en todo el país, observo que la utilidad de los legares es dispar según zonas. Así en el barrio de Jaizubia de Fuenterrabía, existía casi un «tolari» por caserío, en cambio en las pequeñas comunidades de Belzama, Rézél, Goroz y Vidania, uno sólo bastaba en cada una de ellas para hacer el servicio a todas las familias que en dichos núcleos rurales habitaban. En estos lugares se estableció un turno según petición de los interesados, y la prensa no dejaba de funcionar prácticamente en todo la temporada. Si escribo en pasado, es en razón

«Beixala», «Kampuesa», «Ixon-Sagarra», etc. todas ellas dulces, a las que habrán de mezclarse otras ácidas del tipo «raineta» o «campandaja», en la proporción de una «carga» por cada diez de dulces. A señalar que la carga en la zona de Azpilleta la componen ocho sacos, en Tolosa, Vidania, Fuenterrabía seis sacos y en la zona de Vera de Bidasoa tres sacos.

Si el año de manzana es corto en el país, se trae manzana de Rioja o Lérida, siendo las variedades más empleadas en la actualidad las «goldena», «Starkin», «Mostosa» y «Verde doncella».

El fruto se tritura en una máquina picadora y se extiende al anochecer sobre el «askari» recipiente de cemento (antño de madera) de amplia base y poca altura



La más moderna prensa de manzanas para la elaboración de sidra



se observa si el líquido ha adquirido transparencia y una vez comprobado se tapona la cuba con sebo, para que no le entre nada de aire. En un «baserris» observo que cubriendo el orificio había un plástido de estielcol de vaso; sorprendido indagué la razón: las «estaguas» que lo mismo en queso que en nueces, por variar, se dedicaron en una ocasión a engullir el sebo del tapón y por la acción del aire la sidra se convirtió en vinagre; desde aquel día tal manjar les está vetado a los reedores por

el expeditivo y barato medio de recurrir a un producto de la cudería.

Descansa la sidra hasta la primavera, fecha en la que se le empieza a consumir directamente quitándole el espesite a las barricas, o embotellándola para posterior degustación pero ¡cuid! el embotellado también ha de hacerse en menguante.

Aún cuando el veranillo de San Martín ha pasado este año desapercibido, es probable y deseable que la situación meteorológica var-

ria, y nos sea dado pasar por el campo a temperatura agradable antes de que el crudo invierno se eche encima, el tal cuando y al «isarras» sepan que se trata del zumo de manzana con quince o veinte días de fermentación, dulce y agradable de tomar, pero gran lejanía del vientre, cuyos efectos se dejan sentir de forma harto impropia al día siguiente.

JUAN JOSE LAPITZ