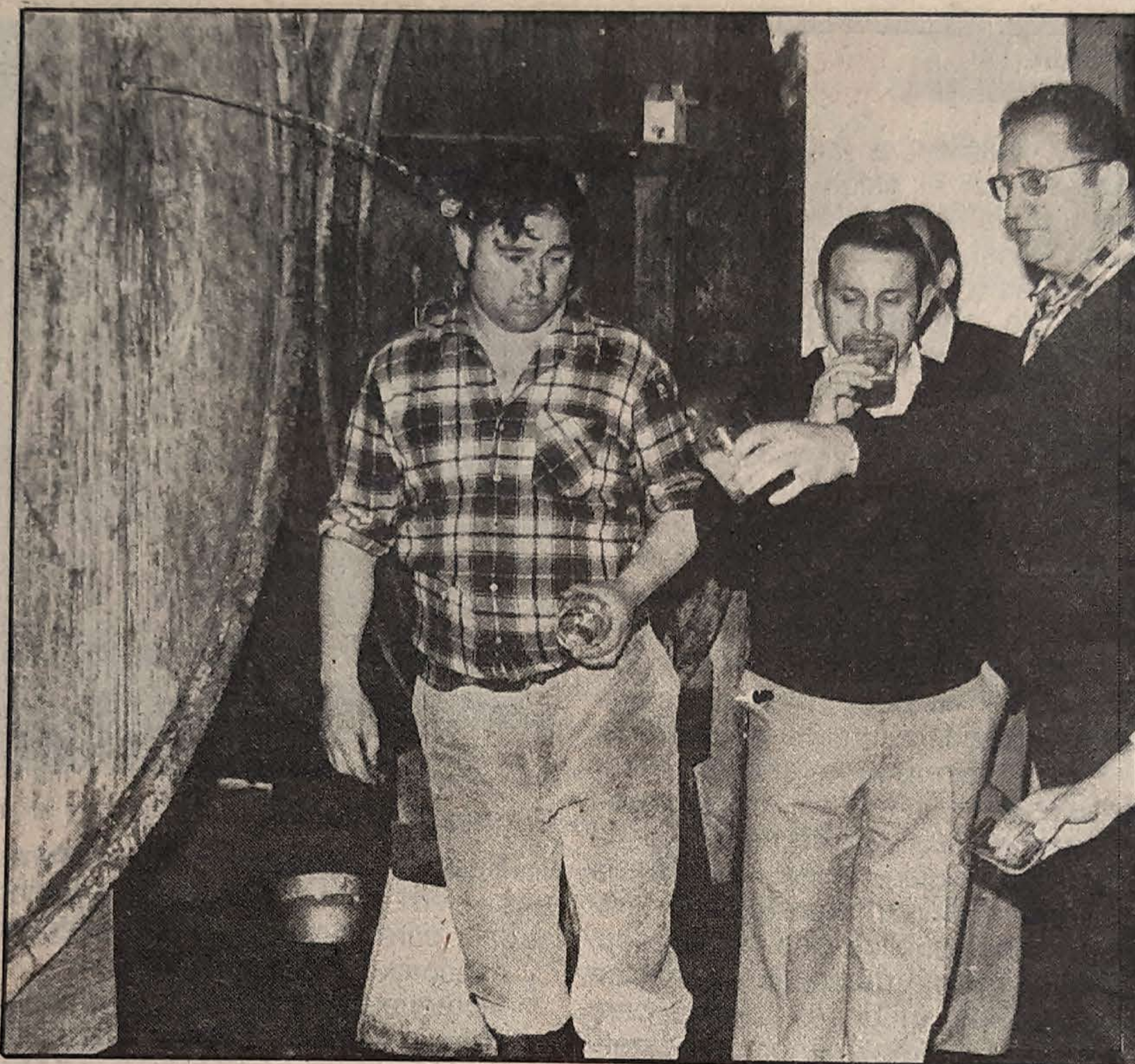


LA CIUDAD Y SUS GENTES MIGUEL VIDAURRE

Un día de sidrería

Confieso que el ambiente de sidrería no me va. Temo, principalmente, a su humedad que me afecta enseguida. Por aquello del tributo a la amistad asistí a comida que todos los miércoles celebran un grupo en la que **José Miguel Bereciartúa** y su bonita y simpática mujercita **Eva**, posee en Astigarraga. Desde Andoain habían llegado **Victor Odrizola** y sus hijos **Victor Manuel** y **Michel**, el carnicero **José Mari** y **Vicente**, que ignoro porqué es denominado 'el Chato'. Había otro sidrero, **Astiazarán**. Me encontré con 'Chino' **Errea** que simultáneamente informaba sobre su negocio de juguetería al por mayor, de sus caballos de carreras, del camping «Los Rosales», de yeguas y sementales que acaba de adquirir. Y advertía la obligación de ausentarse prontamente porque en Larzábal jugaba su hijo **Unai** formando parte de la selección infantil guipuzcoana. Del chaval tengo referencias superelogiosas vaticinando titularidad realista segura para dentro de dos o tres temporadas. El primero en llegar fue el querido **Pepe Orbegozo**. Yo lo hice junto a **Joaquín Galarza**, 'Atxen' y **H.O.** este último confeccionador del bacalao con patatas en salsa verde que transportamos y del revuelto de sangrecilla con huevo que hizo allí mismo. Osease menú típico/shensillo que tampoco era cosa de adentrarse en creaciones de nueva cocina.

José Miguel ha roto moldes en la fórmula sidrera clásica. Quiero decir y digo tras oír sus explicaciones, que el muchacho ha construido en las amplias naves del local una frigorífica cuya temperatura oscila entre los diez y doce grados. Lo que le permite mantener sin deterioro alguno la bebida en sus «kupelas» hasta un período de dos años. «Perfectamente conservada. En las instalaciones tradicionales una vez transcurridos más de doce meses pierde calidad y asoma un punto de acidez. Yo puedo regular la temperatura que exige para en el momento oportuno proceder a su embotellado». Con certera visión comercial. Allí se mostraban botellas de la medida corriente junto a botellines, unas y otras con el etiquetado de «Bereciartúa» para aquella y «Bere» para éstos. «El bote-



Las sidrerías tienen su «clientela» y su ambiente asegurado.

llín es novedad. Pensé que a veces una sola persona no termina la botella y el resto decrece en fuerza tras ser abierta». Sensación de personaje muy listo denota en todas sus palabras. Confía en que algún día resurjan los manzanales en nuestra tierra y me hablaba de los planes de la Diputación Foral al respecto. «Pero mientras llega nos vemos precisados a utilizar manzana de Asturias, Galicia y Normandía». No ocultaba que «Pétritegui» también cuenta con cámara frigorífica semejante a la suya. Pero son las únicas excepciones.

Contemplaba con curiosidad el ritual de la comida. No es fácil de entender que si contábamos con un par de bancos de los de sentarse solamente los utilizáramos Orbegozo, 'Atxen' y yo. El resto cumplieron a pie con el yantar que «cojonudo» lo consideraban. Todos habíanse colocado las servilletas prendidas en el cinturón y les colgaban sobre el pantalón. Alguien me lo explicó; «Si te manchas los dedos, por inercia es

el camino más rápido paraliimpiarte-los». Pienso que más cómodo llenar unas botellas con sidra y colocarlas en la mesa. Pues, no. Entre bocado y bocado se formaba comitiva para en cada viaje desplazarse hasta distinta kupela y esperar vaso en mano a que la espita llegase hasta él. Lo hacían con alegría tal que nadie sería capaz de poner en duda lo estaban pasando en grande. Bastaba constatar la intensidad creciente de sus risas. En las sidrerías no existen cafeteras, implícita por lo tanto la renuncia al «moka», ni se sirven licores. Y ni mi reconocida condición de irreductible fumador admite encender un habano sin complementos tales. A los compañeros de reunión ausencias tales no suponían merma alguna en su creciente euforia. Reforzada por, la «triki-tixa» de «Atxen» del que no sabía virtudes musicales, con el pequeño acordeón. Se le ponían los ojos húmedos en la interpretación. Podía ser entregada en ella. O motivado por la temperatura ambiente. Y con la música llegaron las canciones. No

se concretaba un director. Cada cual ponía la mejor voluntad. Pero sin mano rectora no cabe pedir homogeneidad. Había quienes intentaban el tono bajo e intimista y los que optaban por el dó de pecho. Al principio concertista y cantores actuaron junto a la mesa. Luego en plan kalejira con los consiguientes altos ante las monumentales kupelas. Allí los dejé gozosos y felices. Tenían fiesta para largo. La de todos los miércoles. Y con idéntico programa. Enhorabuena para José Miguel.

Por conductos indirectos, que bueno es **Manolo Santo Domingo** para soltar prenda sobre actividad profesional, entro en conocimiento de que su reciente visita a la plaza de los Mercaderes, acompañado de otros técnicos municipales, obedecía efectivamente a vistazo precio para transformarla en tal y poner término a la actual superficie de cemento. Se colocarán unos bancos, es posible que se implanten media docena de arbolitos y hasta se contempla la instalación de una pista para que puedan ejercer los locos del monopatin. Noticia ésta que llenará de alegría al vecindario de la zona obligado al ejercicio de la esquivia para no ser atropellados por los fervorosos deportistas del deslizamiento sobre ruedas. Nadie piense en grandes realizaciones. Será una cosa sencillita para andar por casa. Menos da una piedra. Después de tanto tiempo de olvido/abandono congratularnos debemos ante la grata nueva. Y hasta pensar en organizar algún festejo cuando se proceda a la inauguración de las reformas.

Hasta ahora existía un dicho popular. Aquel de «el que sabe, sabe». Creo que hay que cambiarlo inmediatamente. Para actualizarlo en forma de «el que sabe **Azkargorta**». Desde su designación como comentarista deportivo de TVE en los grandes acontecimientos futbolísticos la erudición balompédica del azpeitiarra resulta apabullante. Qué tío. Por añadidura han debido aleccionarle sobre vocalización de forma que ya no se le quedan las palabras entre su amplio mostacho. Y sus lecciones magistrales llenan con nitidez.

Así que: «el que sabe, Azkargorta».