



Jose Altuna, Urrietako Galarraga baserrikoa, azkenekotakoa dugu Gipuzkoako sagardogile artisauen artean.

Bere iharduera nagusia baserrietako zereginetan zentzitzen da, baina jarauntsi du bere arbasoengandik sagardoa egiteko tradizioa eta artea ere, eta, bere produktioa oso eskasa den arren, inoiz ere ez ditu tenore honetan bere kupelak

hutsi edukitzen. Orain 64 urte ditu eta gutxien nahiko lukeena da bere bizitzari jiro bat ematea. «Baina orain berrogei urte izango banitu -diosku- utzi egingo nituzte baserriko lanak, oso nekosoak bait dira hauek, eta sagardogintzari emango nintzaioke buru-belarri». Sagardotegien munduak azken berrogeitamar urte hauetan izan dituen gorabeheren testigu dugu Jose. Aitortzen du orain modan

dagoela eta sagardogileentzako epoka faboragarri batean sartu garela. Eta gaineratzen du nola, gezurra badirudi ere, berak gogoratzen duen uztarik onena, 1944ekoa, oso hestu eta larri ibili zen irteera komertzial duin bat lortzeko, izan ere gerraostea ez bait zen garairik aproposena lagun-giro gastronomiko on bat eskatzen duen edari bat kontsumitzeko.

## José Altuna: «La sidra que antiguamente salía buena superaba en calidad a la mejor de ahora»

En opinión de uno de los últimos sidreros artesanos de Guipúzcoa, la mejor cosecha de los últimos sesenta años, la de 1944, apenas tuvo salida porque la posguerra convirtió a la sidra en un artículo de lujo

José Altuna, del caserío Galarraga de Urnieta, tiene 64 años y como roza la edad de jubilación no le apetece embarcarse en aventuras industriales. Pero confiesa que si tuviera veinte años menos no dudaría en dar un giro a su vida. Vendería las vacas. Compraría tecnología punta. Convertiría su mejor afición en un medio de vida. De baserritarra, se convertiría en sidrero. Aunque su actividad principal es la de cualquier baserritarra, o sea, la ganadería y la agricultura, José Altuna nunca ha dejado de elaborar la sidra tal y como se lo habían enseñado sus antepasados.

Ha sido testigo de excepción de los altibajos y de las vicisitudes que han sacudido al mundo de la sidra en los últimos sesenta años. «¿La calidad? Antes había cosechas buenas y cosechas malas; pero la sidra que salía buena superaba a la mejor de ahora».

José Altuna siempre ha tenido sidra en sus kupelas, aunque fuera para consumo familiar. Y recuerda con un gesto de tristeza que la mejor cosecha que ha conocido fue la del año 44. Pero, paradojas de los tiempos, la mejor cosecha a duras penas -y a bajo precio- tuvo salida. No olvidemos que en el año 44 campaba a sus anchas el fantasma del hambre. Era la posguerra. Y la sidra nunca se utilizó para beber sola, sino para regar buenas viandas, cuanto más suculentas, mejor. Así que la mejor cosecha que recuerda José se tuvo que destinar en buena parte para consumo doméstico. «Aquellos años fueron malos para todos -recuerda José Altuna-; había hambre y la sidra era un lujo; incluso hubo una época en la que se llegó a vender para txikitear». Antes de la guerra, dice, la diversión principal de los baserritarras de la zona de Urnieta, Hernani y Andoain se localizaba en las sidrerías. Entonces se servía la sidra en jarras y acompañaba a otro tipo de «manjares» diferentes a los de ahora. Entonces se comía generalmente «sardinas viejas» (arenques) y castañas.

El hambre de la posguerra no sólo deparó el desinterés general por la sidra, sino que la escasa demanda cambió radicalmente la actitud de los baserritarras, quienes emplearon las tierras en las que antes brotaban generosos manzanos en otras plantaciones de mayor provecho en aquellas circunstancias. Y así fue como desapareció la rica variedad de manzanas que en Guipúzcoa producía tan buena sidra. «Teníamos buena sidra porque había mucha variedad de manzanas; podíamos elegir porque las mejores tierras las dedicábamos a la plantación de manzanos. Todo eso se perdió. Con las pocas clases de manzanas que nos quedó era imposible hacer buena sidra y tuvimos que recurrir a Galicia, a Normandía y, sobre todo, a Asturias».

### Resurgir de las sidrerías

La recuperación económica de los años sesenta también comen-

zó a apreciarse en las sidrerías. Se pusieron de moda rápidamente y no tardó en surgir la tortilla de bacalao y el chuletón como condimentos ideales para una tarde de sidrería. Por lo menos, José Altuna no recuerda que la tortilla de bacalao en las sidrerías sea anterior a los años sesenta, o los últimos cincuenta. «No, no; no había costumbre; sólo sardina vieja, huevos cocidos y castañas. las castañas era un buen alimento y, además, no precisa pan».

La sidra vive ahora un buen momento, señala Altuna, mientras mira a sus kupelas y a su lagar, «posiblemente el más antiguo de Guipúzcoa», dice con cierto orgullo. «Tiene más de cien años; es el que sigo utilizando para hacer la sidra». Pero cuando lo compró José, hace ya 32 años, fue todo un adelanto para su casa. Su padre y su abuelo todavía aplastaban la manzana a golpe de «pisoiak». La prensa del lagar y una pequeña cadena embotelladora son las únicas novedades que ha introducido Altuna



José Altuna, junto al lagar que podría ser el más antiguo de Guipúzcoa.

para fabricar la sidra. Salvo estas dos excepciones, apenas ha variado el proceso de elaboración. Es, por tanto, uno de los últimos artesanos de la sidra. Tiene fe en el futuro. Confía que dentro de unos años ya no será necesario importar manzanas. «La Diputación está haciendo un buen trabajo -dice- en la labor de recuperar las plantaciones de manzanos. Ahora tenemos ya dieciséis variedades de manzanas, pero dentro de diez años habrá treinta. O sea, como antes de la guerra». Y no

cree que en la evolución industrial de la sidra quepa ya la picaresca de los antiguos artesanos, que ganaban cantidad a base de echar agua. Había que ser buen bebedor para distinguir la sidra auténtica de la «pitarra». Por otro lado, es difícil encontrar fabricantes de «zizarra», esa sidra dulce que salía de la primera manzana.

Y piensa José Altuna que fue una gran idea dotar a la sidra de una botella característica. «Me parece estupendo. Cada bebida ha de tener su embase; y la sidra, el suyo».