

Humanismo y tecnología

F. J. Quintanal

HUMANISTAS y técnicos —hoy lo más apropiado es llamarles tecnólogos— continúan sin haber superado sus recelos mutuos. Esto no es nuevo sino más bien una constante histórica que se repite por los siglos de los siglos.

Los humanistas recelan de los tecnólogos, y éstos consideran que aquellos no les entienden, hasta el punto de pensar sobre ellos que pretenden constituir un «freno moral» al progreso de la técnica.

Una sociedad moderna y compleja como la que nos ha deparado el destino necesita de unos y otros para explicarse qué es lo que ocurre; y lo por venir...

Quizás el problema de los humanistas estriba en su falta de entendimiento acerca de una cuestión clave: su necesidad (su dependencia, exagerando la situación) de la técnica es creciente; sin ella no pueden alcanzarse «saltos cualitativos» de cierta trascendencia en el ámbito del conocimiento intrínseco de las cosas.

Contemplado desde la «otra orilla», el problema de los tecnólogos, tal vez sea comprender definitivamente que la colectividad es la destinataria de los progresos conseguidos por la técnica (hay acusaciones de «deshumanización» de las relaciones en las empresas, en las fábricas, en la sociedad... achacables a la irrupción imparable de las máquinas y los modernos artilugios) y no los grupos de poder que controlan y manipulan esos conocimientos para su exclusivo lucro individualista. En nuestro entorno social y geográfico más inmediato, acaba de surgir una propuesta lanzada por las autoridades políticas autonómicas, a la que han sumado sus voces algunos partidos: «En Euskadi», dice, «es necesario una regeneración». ¿Qué se hace por impulsarla, y qué papel juegan —o deberían jugar— humanistas y tecnólogos si se asume este reto...?

Por de pronto, humanistas y tecnólogos están tratando de acercarse en Euskadi, venciendo recelos seculares, en el marco de las recientemente iniciadas relaciones Universidad-Empresa. Pero no es fácil...

La tecnología, cuyos aspectos más visibles en Euskalherria son la innovación y desarrollo (I&D), está «de moda». Y no sólo entre las empresas y la Universidad, sino en la calle: en los medios de comunicación social, en las tertulias, en los diferentes foros donde se habla del fenómeno. Es lógico, por aquí ha de venir la «regeneración» económica de nuestro pueblo; o nos despedimos del «tren de la modernidad» para siempre.

Nuestras autoridades políticas se refieren a este fenómeno en términos de ambigüedad invocando la palabreja «infraestructuras». No van descaminados.

Es indudable que el marco de las «relaciones económicas» conlleva enormemente la «regeneración» de Euskalherria; pero no es el único.

Sin embargo, la realidad es que tiene un gran peso específico y «orienta» el camino, la denominada «salida del túnel»...

Recientemente, los ciudadanos de Bilbao hemos tenido una prueba tangible de que aquí ese acercamiento entre humanismo y tecnología es un hecho. Es posible que la noticia haya pasado inadvertida para el común de los bilbaínos, pero yo la traigo aquí con intención de «reverdecirla», recuperándola para los lectores de BILBAO.

La Universidad de Deusto, concretamente su Facultad de Psicología, y el Centro de Investigación Tecnología Labein —avanzadilla de la moderna tecnología en Vizcaya— han suscrito un Convenio de colaboración en un área tan compleja, enormemente atractiva y a la que nadie se atreve a «poner puertas», todavía, en el mundo, como es la Inteligencia Artificial; cuya incidencia sobre el conocimiento humano y sus técnicas se ha convertido en un factor condicionante del desarrollo de los países más avanzados, tecnológicamente.

Este acuerdo supone un hito para la Universidad de Deusto, probablemente uno de los «templos del saber» cuya excelencia está reconocida en Europa, porque este centro universitario pretende crear un «enlace» con esta tecnología punta —la inteligencia artificial— desde una base humanística. Y trabajar en equipo con los tecnólogos de Labein, constituye una experiencia apasionante y prometedora para ese acercamiento entre humanismo y tecnología; que puede ser el nudo gordiano que «ilumine» la resolución de cantidad de problemas que tiene acumulados la sociedad actual; y que también padecerán, probablemente, las sociedades que tomen el relevo a la nuestra. En ello puede que nos vaya nuestra «regeneración»...

La sidra, bebida popular vasca

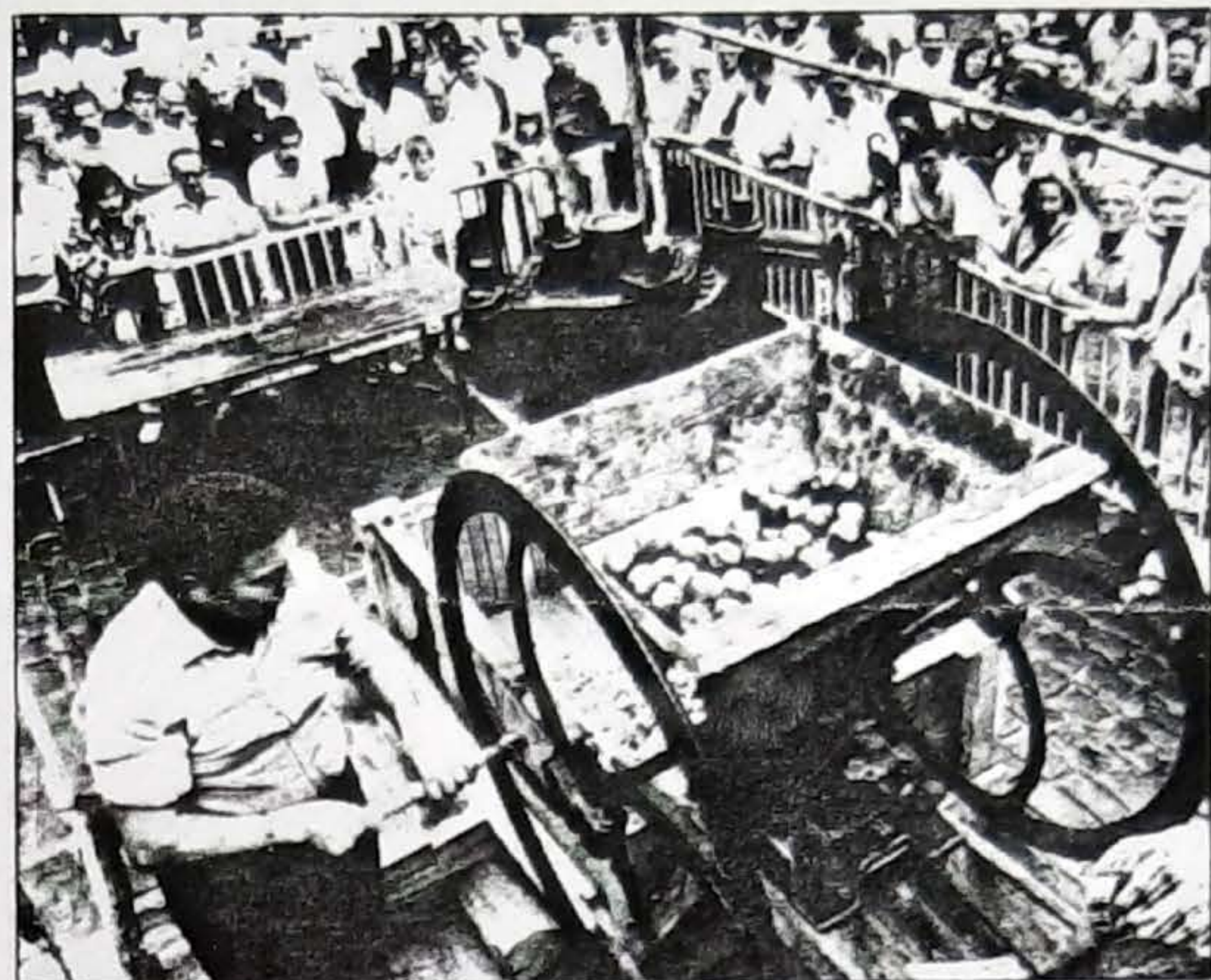
Jesús Llona Larrauri



El día 17 de setiembre de 1989, una treintena de baserritarras guipuzcoanos y vizcainos obsequiaron a los bilbaínos con

3.000 litros de sidra, en la plaza Nueva, de Bilbao, celebrando así el Sagardo Eguna o Día de la Sidra, con el deseo de popularizar y promocionar esta deliciosa bebida entre los consumidores. Los Etxebarria, de Gatika; Zulueta, de Zalla; y Malagarte, de Zamudio, representaron a los vizcainos, y el resto del grupo fueron sidreros guipuzcoanos de las tradicionales localidades de Usúrbil, Astigarraga, Itziar y Tolosa, todos ellos elaboradores de este líquido que tiene su origen en la manzana. La producción sidrera del País Vasco se estima en unos ocho millones de litros, en su mayor parte de procedencia guipuzcoana, aunque curiosamente nuestros vecinos utilizan manzanas de Berriatúa, Motriku, Munitibar, Amoroto, Mendexa, etc., para preparar su prestigiosa sidra. Quién iba a suponer que los mejores frutos de los ríos Lea y Artibai, se vayan a Astigarraga, y la producción sidrera vizcaina apenas cuente.

Pero haciendo historia, hay que decir que durante siglos, la sidra fue la bebida popular del País Vasco. Se sabe que la conocían los romanos y actualmente no admite objeción el hecho de que la sidra ibérica tuvo su origen en el País Vasco, aunque se pone en evidencia a partir del siglo XI, haciéndose referencia al diploma que el rey don Sancho el Mayor de Navarra, en 1014, por el que otorgó una donación de manzanas al Monasterio de Leire, entonces catedral de Pamplona, y también se mencionan donaciones de manzanas en 1025, del Monasterio de Olazabal a San Juan de la Peña, y existen comprobantes que demuestran la introducción del cultivo de manzanas y los injertos por vascos en Francia. La sidra, como bebida autóctona, fue durante muchos años nuestra bebida popular, profundamente



cualidades de la sidra en Vizcaya.

Y también hay numerosas referencias y ordenanzas como las de Oñate en 1539, 1562, 1589, 1596 y 1657 y el Fuero de Guipúzcoa que permiten el libre tránsito de esta bebida.

La sidra se obtiene por compresión de manzanas frescas y sanas, que tras reposo y decantación forman un sombrero flotante de color pardo, unas heces y un jugo almidonado y límpido, ligeramente alcohólico, de sabor agradable, algo agri dulce y de perfume intenso. La fermentación se logra por levaduras específicas de los tipos Saccharomyces en el mosto, de forma análoga a que se produce en los vinos. Por ello, la sidra se puede considerar un vino de fruta. La legislación clasifica los distintos tipos de sidras de la siguiente forma: natural (sagardoa), champanizada, gaseada, endulzada, espumosa y pitarra siendo tradicionales del País Vasco los tipos natural y gaseada, en menor escala la espumosa fabricada por los cosecheros, y apenas la pitarra que es una sidra aguada, de mala conservación, elaborada con zumo de manzanas y tempranas de baja calidad que maduran en la segunda quincena de agosto.

Para centrarnos en Vizcaya, la sa-

jas en taninos producen sidras de mala conservación; las dulces-amargas o Geza-Nonak, son buenas, y las ácidas o Gazilak, producen un líquido agrio que se ennegrece rápidamente. Si se tiene en cuenta la época de madurez son precoces o de primera estación las de primeros de setiembre; intermedias o de segunda estación las de octubre, y tardías las de noviembre. Y en cuanto a las variedades, las principales son las siguientes: Picoaga, temprana y de calidad; Bilindegui, para sidra de color y escasa duración; Barkaiztegui, de poca duración y bajo color; Belaundia, que da una sidra agria; Urtebete, muy ácida, que mezclada con variedades de mucho tanino, da excelentes sidras; Lezo, de poco tanino y escasa duración aunque buen sabor; Franciña-Zamora, que proporciona sidra agradable; Astigarraga, que da sidra de segunda calidad; Mercader, para una sidra buena y de corta duración; Gazi-Aundi, excelente pero nunca sola; Andoain, también excelente y que ocupa el primer puesto entre las manzanas sidreras dando un mosto muy bueno; Markelin, también muy apreciada; Corda, igualmente buena. Así, en el mundo existen unas 1.800 variedades de manzanas cuyo jugo, una vez prensadas, se puede emplear como sidra o como vinagre. Una vez machacadas las manzanas y reducidas a pulpa, se prensan dando un líquido claro de color ambamarino. Posteriormente, el caldo se vierte a las cubas de roble o kupelak, de 3.000-4.000 litros, donde fermenta generalmente en el País Vasco, antes de enero o febrero. Una vez fermentada, los primeros vasos o txiri eran para los vecinos, aunque hoy la tradición es pura artesanía desplazada por las necesidades industriales.

Merece citarse como curiosidad que está en el mercado, el Sagardo o aguardiente vasco de sidra, obtenido en 1985 por los hermanos Zapiain, de Astigarraga, que realizaron la crianza en barricas de roble y la destilación en alambique de cobre en cuyo interior se introduce la sidra que se calienta por vapor indirecto, dando al final un aguardiente de 65° que para su embotellado se rebaja a 40°. El Sagardo toma calor durante el envejecimiento en la madera de roble. Es una bebida digestiva con un riquísimo aroma a manzanas asadas, futuro agresivo de una tradición secular que lucha para no morir.



ligada a las costumbres euskaldunes, y así en 1399, las Ordenanzas de la Noble Villa de Bilbao, hacían referencia a los vinos y la sidra. En 1524, Andrés Navajero, embajador de Venecia, en el diario de un viaje que realizó por la península relata la importancia y

gardo se elabora y procede principalmente de las zonas de Arrancudiaga, Berriatúa, Bériz, Lekeitio, Ondárroa, Zalla, Güeñes y Carranza, empleándose principalmente tres variedades de manzana: de sabor dulce, dulce-amargo y ácido. Las dulces o Gezak, ba-