

La sidra, como antaño

TEXTO Y FOTOS:
JOSÉ A. PERALES

ANTIGUAMENTE, numerosos agricultores y ganaderos de la Navarra húmeda del Noroeste cultivaban manzanas autóctonas -dulces, ácidas y amargas- y se dedicaban a hacer sidra en los lagares (dolariak) de las casas y caseríos. Algunas casas fuertes (etxaldes) de la zona llegaron a especializarse en la producción y venta de esta bebida hecha del zumo fermentado de manzana, para lo cual construían edificios dedicados expresamente a esta función. Eran los dolaretxe, o sidrerías tradicionales, donde se producía sidra al por mayor que luego se vendía por barricas o se despachaba al detalle en la propia casa o en las tabernas del pueblo.

El lagar de Gamioxarrea

En Arizkun, uno de los dolares (lagares) más importantes estaba en Gamioxarrea. Esta casa de Arizkun, perteneció a Julio Gamio, un señor que llegó a ser alcalde del valle a finales del siglo XIX.

Según el músico Patxi Larralde, miembro de la asociación cultural Jo Ala Jo, esta es la única casa de la sidra tradicional o dolaretxe, que queda hoy en el valle de Baztán en un estado aceptable de conservación. «En los últimos tiempos, hemos visitado y documentado otros lagares en diversas casas y caseríos del valle, pero la mayoría están estropeados, o se han tapado y adaptado a nuevos usos», dice Larralde. «En cambio, Gamioxarrea además de ser una dolaretxe, construida con la única función de hacer sidra, conserva casi todos los elementos tradicionales de estas edificaciones, como el lagar rectangular de piedra, donde se echa la manzana para la prensa, el desván donde se acumulaba la manzana, y las kupeles o barricas, donde se guarda el zumo para su posterior fermentación».

En los últimos ochenta años esta edificación de piedra fue utilizada como un simple granero anexo a la casa Gamio. Pero hace cinco años, el grupo cultural decidió restaurarla y montar allí la sede de la asociación. «Nuestra ilusión es hacer aquí la sidra del modo tradicional. Para ello, hemos plantado manzanos en el huerto, y hemos ido restaurando poco a poco este edificio que tiene unos trescientos años. Ahora, estamos recuperando los tornillos de vieja prensa barroca, del siglo XVII», señala Txomin Petrikorena.

Fiesta de la sidra

Además de tocar y dar clases de txalaparta, txistu y gaita, los seis miembros de Jo Ala Jo han recuperado también algunas dantzaz y fiestas olvidadas de Baztán, como la gizakunde (ritual ligado al carnaval), el día de la mutildantza, y la kirikóketa besta. Esta última es una especie de «fiesta de la

Hace cien años, en Gamioxarrea un viejo caserón de Arizkun se hacía y se vendía sidra de manera tradicional. Hoy, gracias al grupo cultural «Jo Ala Jo» en este antiguo lagar baztanés vuelve a escucharse la kirikóketa, sonido rítmico que hacían las mazas al escachar la manzana.



Goztone Elizegi y Olanko Garde, machacan las manzanas, mientras Txomin Petrikorena prepara la prensa de madera para hacer sidra.



Prensado de la manzana en el lagar de Gamioxarrea en Arizkun.

En el siglo XVII, el inquisidor Pierre de Lancre atribuyó a la sidra la locura de los habitantes del Pirineo Occidental

sidra» que se organiza en la casa de Gamioxarrea desde hace cinco años.

«En la última edición, para conseguir la manzana hicimos un llamamiento en la televisión local de Baztán, y nos regalaron alrededor de 1000 kilos de man-

zanas, porque hay mucha gente que tiene manzanos y no sabe qué hacer con el producto», dice Mikel Ortega. «Pero para los años sucesivos hemos plantado manzanos en el propio huerto de Gamioxarrea, del que obtendremos también la materia prima, para completar el proceso tradicional».

De momento, el grupo Jo Ala Jo («Dale que te pegó», en euskera), lleva cuatro años haciendo sidra con una prensa pequeña de madera del siglo XIX. «Este año hemos hecho 310 litros de sidra que está ahora fermentando en las barricas. Pero en los próximos años esperamos hacerla con la prensa original de la casa, que estamos restaurando. Se trata de una prensa barroca, de gran masa, que puede tener unos trescientos años. Esta prensa es una maravilla, porque los tornillos van encajados a la viga, y la presión hace salir el zumo de manzana por unos zurrutes que abajo», añade Txomin Petrikorena.

Caseros y taberneros

La idea del grupo es recrear el proceso completo de fabricación tradicional de esta bebida que tenido una gran importancia económica y social en los valles de la Navarra húmeda del Noroeste.

«Aquí, el vino no se da mu-