

# La asociación cultural Jo Ala Jo («Dale que te pego», en euskera), lleva cuatro años haciendo sidra del modo tradicional

Según los miembros de «Jo Ala Jo», uno de los aspectos más bonitos del proceso tradicional, tiene que ver con lo que era el machacado rítmico de la manzana. Esta labor, que el grupo recrea todos los años en la «fiesta de la kirikoketa», se desarrollaba normalmente a finales de octubre o principios de noviembre.

Para llevarla a cabo, se contrataba a un grupo de peones, que escachaban y prensaban la manzana durante siete u ocho días. De sol a sol, los machacadores de manzana golpeaban la fruta con unas mazas de madera, antes de echarla a la prensa con la palas. El ritmo mantenido de los golpes, servía para hacer más llevadera la dura tarea de los trabajadores, que a veces cantaban también algunas canciones o melodías asociadas.

Al terminar la faena, con las manzanas machacadas y prensadas, y el mosto en las kupelas, los trabajadores solían celebrarlo en la propia casa de la sidra, o en sus alrededores. Para ello, sacaban las maderas de la prensa a la calle, y se ponían a tocar sobre ellas con las mazas, rompiendo un poco los ritmos más corrientes que se usaban para el machacado. Entonces, los dueños de la casa daban a probar el mosto recién hecho y aprovechaban también para vender sidra del año pasado.

«Kirikóketa, kirikóketa, kirikóketa, kóketa, kóketa; sagarra jo dela, sagarra jo dela, sagarra jo dela, jo dela, jo dela».

Así decía esa canción repleta de onomatopeyas, que cantaban los machacadores de manzana, convertidos en kirikoketaris. «Además de la alegría del final del trabajo, la letra de la canción expresa que la manzana ya se ha machacado, y el zumo está ya en las cubas fermentando», señala Ojanko Garde.

Mientras sonaban las mazas, con un timbre parecido a la txalaparta, los trabajadores y algunos vecinos lo celebraban bebiendo sidra hasta que llegaba el amanecer.

## BEBIDA MALDITA

En siglos pasados, la sidra («sagarroa», en vasco) estuvo muy extendida en la costa atlántica. Actualmente se consume sobre todo en Asturias y Guipúzcoa, y empieza a recuperarse en Navarra, donde existe una importante tradición sidrera, ligada principalmente a la zona húmeda del Noroeste. Según José Uría autor de un libro sobre la historia de esta bebida, en la época medieval, la sidra y los manzanales fueron muy apreciadas por los reyes de Navarra, que los utilizaron frecuentemente como regalo. También el pueblo llano consumía entonces grandes cantidades de aquél «fermento sin brillo que los vascos hacen con manzanas de mal aspecto», como lo describía un poema del siglo XIII. La decadencia de la manzana sidrera se inició en el siglo XVI, con la introducción del maíz. Poco después, esta bebida fue maldecida por el inquisidor Pierre de Lancre quien culpaba a las manzanas de ser la causa de la caída de Adán. También atribuyó a la sidra la locura de los vascos del Pirineo occidental, a muchos de los cuales llevó a la hoguera acusados de brujería. A pesar del declive de los manzanales, la producción de sidra se mantuvo como una actividad importante en el norte de Navarra hasta los años treinta del pasado siglo. A partir de la guerra civil, los antiguos dolares fueron desapareciendo, y la producción de sidra quedó reducida a algunos pocos caseríos, que han seguido haciéndola, generalmente para autoconsumo, con medios caseros más modernos y más rudimentarios.