

La cámara de Sigfrido Koch y la pluma de José Uría nos acercan a la sidra en un logrado cuaderno

Acaba de publicarse un excelente trabajo, un cuidado cuaderno de cuarenta páginas a todo color, especialmente realizado por las aportaciones gráficas de un conocido fotógrafo, Sigfrido Koch. La apasionada pluma de José Uría, arranca a lo largo de sus páginas pedazos de la Historia de nuestro pueblo al hilo de la existencia de la sencilla sidra, gure sagardoa, y de la no menos humilde manzana que le permite, nacer como una bebida cristalina y transparente.

"Gure Sagardoa" es, precisamente, el título que recibe este cuaderno presentado al público, con el patrocinio de la Diputación Foral de Guipúzcoa y del Gobierno vasco, como un adecuado sistema de promoción del consumo de tan grata bebida autóctona, al mismo tiempo que se pretende la divulgación de su pasado más reciente y de los usos que actualmente tiene en toda nuestra geografía.

Al igual que otros muchos aspectos de nuestra cultura, lengua y costumbres, el proceso de elaboración de la sidra ha sido celosamente guardado y transmitido de generación en generación por vía oral. De boca en boca y sin dejar apenas ninguna constancia escrita, los secretos de la sidra han llegado hasta nuestros días íntimamente unidos a la magia y misterio del caserio vasco, entroncados con la forma de organización social más característica y tradicional de la economía vasca.

Por eso no se encuentran antiguos documentos que nos hablen de nuestra sidra o de los manzanales que poblaban nuestras tierras.

El documento de fecha más remota, de que tenemos noticia, es el diploma del Rey Don Sancho el Mayor de Navarra, de 17 de abril de 1014, por el cual se otorga una donación al Monasterio de Leire. Traducido el diploma dice:

"Damos y ofrecemos... en los términos de Hernani a la orilla del mar, un monasterio que se dice de San Sebastián... con las tierras, manzanales, pesqueras marítimas, etc."

Más tarde, los Fueros recogen por escrito las normas y tradiciones por las que nuestros antepasados regían su convivencia.

De su lectura se deduce la extraordinaria importancia que tuvo la sidra para el desarrollo de nuestro pueblo.

Por ejemplo, en el artículo XXI del Fuero de Guipúzcoa se multaba con 600 maravedies a todo aquel que osara vender sidra mezclada

con agua. Y el alcalde de un pueblo era sancionado con 20 ducados.

También el manzano era defendido por el Fuero. Los cazadores tenían prohibido adentrarse en el manzano lleno de frutos. Y su dueño tenía derecho a quedarse con cuantos animales se acercaban a pastar.

Sin embargo, los castigos más fuertes se aplicaban a los daños hechos con maldad. El que con malas intenciones rompía o vaciaba una kupela era condenado a muerte. Y expatriado quien destruyera más de cinco manzanos.

En aquel tiempo, se nombraban guardas para vigilar los procesos y los plazos tradicionales para la elaboración de la sidra.

Se controlaban los trabajos de prensado, para que ningún desalmado vertiera agua. Y cuando el mosto llenaba las kupelas, el sidrero las sellaba, a la espera de que el orden del sorteo estableciera la fecha de apertura.

Esta debía ser anunciada desde el pulpito. Y, tal como lo refleja un documento del siglo XVII, las decisiones del Ayuntamiento tenían que ratificarse con el repicar de las campanas: "... se juntó en su Ayuntamiento cerrado a son de campana en continuación de la costumbre inmemorial y en observancia de sus fueros, buenos usos y costumbres. Dijeron sus mercedes que el día 16 de Diciembre anterior habían reconocido todas las cubas de sidra que

se envasaron el año último".

Desde la Edad Media hasta nuestros días es en Guipúzcoa, limitada por los montes Aitzgorri y Aralar y el bravo mar Cantábrico, donde más puras se han observado las tradiciones. Y donde más cuidado y más mimo se pone en todos los procesos de elaboración de la sidra.

Los guipuzcoanos han sabido desde siempre mantener el ritual de compartir una bebida sana, natural y propia. Allá donde estuvieran. Aunque su impronta y su trabajo los llevarán bien lejos.

Así, cuando los pescadores salían a golpe de remo hacia Groenlandia o Terranova, siempre les acompañaba la sidra. La captura de la ballena y la pesca del bacalao eran

fejestados con unos reparadores tragos.

Fueron estos pescadores los que hicieron llegar la planta del manzano, y la bebida que nace de él, a Normandía y a otros lugares del mundo.

Hoy, en medio de una sociedad industrializada y muchas veces artificial, los sidreros guipuzcoanos siguen escrupulosos las tradiciones heredadas de sus antepasados.

Y tras las fiestas de San Sebastián, hombres y mujeres, jóvenes y mayores acuden alegres a las sidrerías, para seguir el rito de la probanza.

Todos acercan sus vasos al cristalino chorro que deja salir el sidrero de las distintas kupelas. Compartiendo, en camaradería, una ilusión:

Saborear nuestra sidra. Saborear nuestra historia.

Después de leer estas líneas de "Gure Sagardoa", nos podemos acercar a la sidra como algo muy íntimo. Algo más que una simple bebida. La secuela que este producto de la manzana ha dejado en la cultura vasca, en el bertsoarismo y en el euskara, nos obliga a considerarla más allá de un simple producto que se compra y se vende, que da trabajo y permite la supervivencia a un buen puñado de vascos a lo largo de los siglos.

De la mano de José Uría, cuyo texto original en euskara aparece en el libro simultáneamente en erdera, podemos conocer y querer un poco más ese silencio ante la kupela, ese compartir la conversación en torno a la mesa, sin sentarse, entre ida y venida para mojar la tortilla de bacalao, la chuleta asada, el queso con nueces o cualquier otra especialidad que el sidrero nos ponga a la mesa cada vez que entramos, siempre como invitados de honor, a la sidrería.

Podremos conocer las modalidades de manzana que dan lugar a esa bebida sana y natural que puede tomarse como refresco o en las comidas. Las costumbres y hábitos dentro de la sidrería y todo el proceso de las diferentes manzanas, será otra de las aportaciones de este cuaderno excepcionalmente cuidado en la rigurosa reproducción cromática de unas fotografías muy logradas por la cámara de Sigfrido Koch. Todo ello como resultado de un esfuerzo común de personas anónimas que, con su entusiasmo y desinterés han hecho posible que la sidra esté más cerca de todos.



Sidrería



Caserío "Saizar" USURBIL
Teléfono 36 22 28 (Guipúzcoa)

"SAIZAR"

Sidras
OYARBIDE

SEBASTIAN ZABALEGUI

Teléfono: 55 31 99
ASTIGARRAGA