

SIDRA

Ha de parecernos bien, ¡cómo decir lo contrario!, que vengan de fuera a enseñarnos cómo fabricar la sidra; pero no deja de producirnos el hecho cierta melancolía.

De los productos de la tierra genuinamente guipuzcoanos, la manzana es, no sólo uno de los más genuinos, sino, probablemente, el que más caracteriza nuestro país, sobre todo en cuanto a la sidra se refiere. Aunque con palabra de raigambre vasca burdamente castellanizada, al vascongado en general, y al guipuzcoano en particular, se le ha motejado de «sagardúa». La «sagarbodegui» vasca ha tenido tanto o más carácter que el «chigre» asturiano. Los «sagardozales» constituyeron en tiempos aún no tan lejanos, toda una fauna popular, que las sidrerías donostiarras, por una parte, y las rurales de sus alrededores, por otra, congregaban a sus adictos.

Tanto unas como otras tenían mucho tipismo, mucho carácter, y fue en ellas donde se fraguó, entre trago y trago, al pie de las «kupelas», parte considerable de nuestra poesía popular, academia de «versolaris» y conservatorio de las más auténticas canciones de la tierra. Pero tanto la sidra como las «sagardoteguis» han experimentado estos últimos tiempos considerable menoscabo. No hemos sabido conservar una industria, y al mismo tiempo, una tradición, que nos venía del seno mismo de nuestra tierra.

Tan importante fue en tiempos el manzano en nuestros lares, que hasta la misma filología registra su influencia. Gran número de voces toponímicas y toponomásticas tienen su raíz en el manzano. Desde Sagasta el político de la Restauración, hasta Sagastibeltza, el cabecilla carlista, son numerosos los apellidos que se derivan de «sagar», manzano. Sería difuso, y por demás sabido, alinear nombres y apellidos derivados del más popular de nuestros árboles frutales. Porque si el tejo va unido a nuestra resistencia a los romanos —es un decir— y el roble a nuestras políticas libertades, el manzano, sobre todo en cuanto a su zumo se refiere, constituye algo tan vinculado a nuestra carne y a nuestra sangre, que no en vano ha sido durante siglos lo que pudiéramos llamar una bebida nacional, bien en su versión más pura de sidra auténtica de grado y de granillo, bien en su versión de bebida refrescante en las faenas agrícolas del caserío, la «pitarra».

¡Cuántos veraneantes de pasados tiempos degustaron la sidra en los calurosos días estivales! Casi llegó a ser la bebida de moda en estos pagos, como lo fue el «errebero», o leche recién ordeñada, con su natural «aparra», bebida al pie mismo de la ubre vacuna. A estas bebidas habría que añadir el «talo» y la «borona», vigentes aún en mis tiempos, hoy más bien raros y excepcionalmente confeccionados, antaño el pan nuestro de cada día de nuestros caseríos.

Volviendo al manzano, a la manzana y a la sidra, su decadencia la acusa —aunque con loable afán de recuperación— ese cursillo sobre la elaboración de la sidra que la Diputación Provincial de Guipúzcoa, en colaboración con la de Asturias, ha celebrado en el centro de experimentación agrícola y pecuario de la granja Fraisoro. Sus profesores técnicos en la ciencia de la sidrología —si cabe expresarse así—, han venido de la Escuela Bromológica de Villaviciosa de Asturias, centro sidrícola que ha logrado para sus caldos un mercado no sólo nacional, sino internacional e intercontinental, villa en la que la fiesta de la sidra creo que tiene hasta su reina.

Recuerdo cuánta ilusión puso el diputado provincial de otros tiempos, don Vicente Laffitte —el de las patillas— en la mejora, tanto en la manzana de tenedor como en la elaboración de la sidra; pero ni una ni otra han ido a más en Guipúzcoa, en tanto Asturias ha revalorizado entrambas. Ojalá que el cursillo de referencia redunde en pro del agridulce fruto del árbol del bien y del mal.