

La sidra es todavía uno de los productos típicamente vascos que mantienen el verdadero gusto de la tradición. La sidra, la tortilla de bacalao, el queso del país y las nueces, forman parte de la historia de todos nuestros antepasados. Nosotros, en nuestro afán de mantener las tradiciones, seguimos consumiendo estos productos "goshos", pero "ya no es lo mismo". Si, tomamos queso del país, pero... de fábrica, la química, que por un lado permite que el producto llegue a todos los lugares, está por otro haciendo verdaderos estragos. Si, desde luego que comemos nueces, pero ya no son nuestras nueces, las que caían de nuestros nogales allá por octubre, son indias, o americanas, mucho más grandes y quizá mucho más limpias... pero ya no son las nuestras. Así está pasando con todos nuestros preciados productos tradicionales, si, aquellos que escribieron parte de la historia

de nuestros antepasados. Y esto, de verdad, no son sentimentalismos, son realidades.

La sidra es hasta el momento uno de los productos —por no decir el único— que se continúa elaborando de igual forma que en los felices tiempos en los que la única diversión de nuestras gentes era bailar el "Aurreku" los domingos en la plaza del pueblo. Aquellos eran los tiempos en los que las "exekuanñes" eran fenómenos —me dice uno de los casheros en Fraisoro—. Aquellos eran los tiempos en los que —y que conste que de esto no hace más de 60 años— los casheros bajaban a las sidrerías el domingo y esperaban allí pacientemente la llegada del próximo domingo en el que bajaba la mujer del caserio, con la muda —una camisa blanca limpia— y dinero para la semana siguiente... ¿Qué tiempos los de nuestros abuelos!

Casheros unidos

NO A LA SIDRA STANDARD

Fraisoro: A la búsqueda de una fórmula para la sidra

Nuevo cursillo de "Métodos de Elaboración"

El día 7, tuvo lugar en la Granja Fraisoro, la clausura del curso "Métodos de elaboración de la Sidra" al que asistieron 20 lagareros de toda la provincia.

El proceso de elaboración de la sidra que se lleva a cabo hoy en los lagares de Guipúzcoa, es el mismo que se realizaba hace muchos años.

«Para que se haga una buena sidra —nos dice uno de los lagareros— es imprescindible una buena manzana, ácida, limpia, y una buena cuba, de roble o de castaño. Se machaca la manzana, se prensa y se pasa el zumo a la cuba. A los 3 o 4 meses ya se puede embotellar. «El procedimiento de elaboración de la sidra vasca es bastante diferente al asturiano. Los lagareros vascos hacen fermentar la sidra mitad en la cuba y mitad en la botella. Los asturianos la fermentan sólo en la cuba. De ahí que nosotros sirvamos la sidra, como cualquier otra bebida, y los asturianos la echan desde arriba.

LA DIPUTACION PREOCUPADA POR LA ELABORACION DE LA SIDRA

La Diputación de Guipúzcoa preocupada desde hace años por los problemas del campo, ha organizado este año por segunda vez, un

curso de "Métodos de elaboración de la sidra" en Fraisoro. Fraisoro es un centro de enseñanza y experimentación agraria que tiene montado la Diputación de Guipúzcoa desde 1900. Antes era una granja escuela, hoy depende directamente del servicio de Agricultura de la Diputación, cuyo jefe es Javier Sánchez —Guardamino, ingeniero agrónomo.

El señor Sánchez Guardamino ha sido el director y promotor de este curso.

—¿Qué actividades tiene Fraisoro?

«Fraisoro pretende ayudar en todo lo que pueda a la Industria sidrícola de Guipúzcoa. Para ello quiere mantener contactos con los lagareros. Este contacto lo iniciamos el año pasado, y hemos querido mantenerlo mediante este curso.»

—¿Qué preterde la Diputación con estos contactos?

«Queremos llegar a estudiar y conocer bien la sidra, para de esta manera llegar a hacer un producto de mayor calidad.

A la Diputación le corresponde realizar los experimentos necesarios, y cargar con las posibles pér-

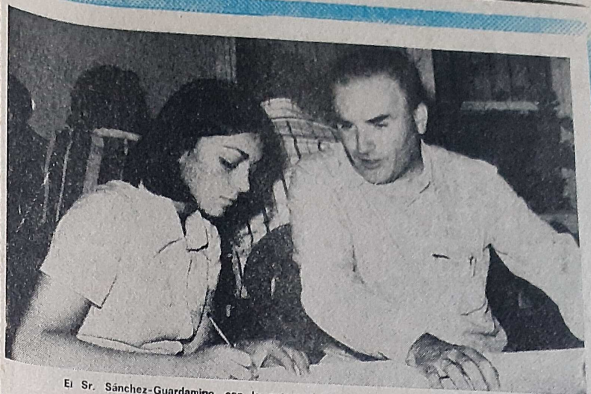
didas que se puedan producir.»

El gasto que este proyecto supone a la Diputación no es fácil de delimitar. El cursillo y las gestiones con los sidrerros —dice Sánchez Guardamino— a la Diputación no le cuesta nada más que el sueldo del ingeniero que se ocupa de ello. Hay un ligero gasto en el laboratorio, pero es mínimo. La labor de experimentación es sin duda, la que produce más gastos. Fraisoro ha montado una sidrería experimental con todo su maquinario. El precio de todo esto es difícil de determinar, pero nunca llegó al millón de pesetas, nos dice el encargado del cursillo.

—¿Cómo va a funcionar esta sidrería?

«En plan experimental, no se va a preocupar por obtener cantidad de sidra, va a ser algo más práctico, está enfocada, en principio, a la investigación de los distintos procedimientos que se siguen en la provincia en comparación con los que aconseja la teoría. Ya se verán los resultados.»

La elaboración teórica de la sidra es muy diferente de la que realmente se hace. Fraisoro quiere experimentar cuál es realmente la sidra que le gusta al público, conocer su composición, y estudiarla.



El Sr. Sánchez-Guardamino, con la autora del reportaje. (Foto Bastarretche.)

Uno de los consejos que han recibido del director del cursillo, es que el zumo, de manzana, mientras está posando, no debe de tener contacto ni con hierro, ni con cemento, con hormigón armado. Hasta aquí estamos todos conformes.

—Pero, ¿cómo se explica entonces, señor Sánchez — Guardamino, el hecho de que en la sidrería que ha montado Fraisoro la prensa, en vez de madera sea de cemento?

«Es cierto, la sidra es el mosto de la manzana, y es un producto muy delicado. Tanto al mosto de la manzana como al de la uva, el contacto con el cemento le produce una serie de reacciones químicas que provocan alteraciones en los ácidos del mosto.»

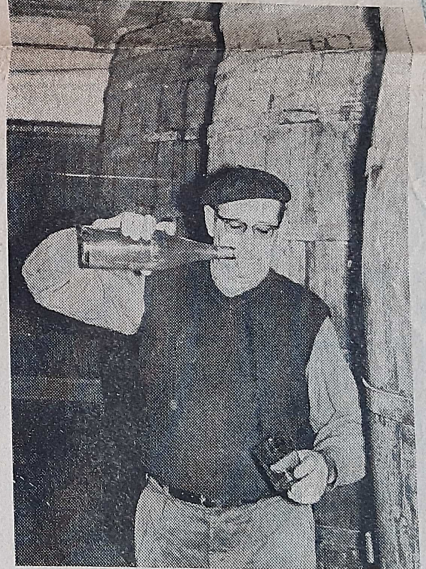
—Entonces, usted como lo explica.

«El hecho de que hayamos hecho prensas de hormigón se debe fundamentalmente a motivos económicos. Nosotros conocemos el tratamiento que hay que dar al zumo en

sidra, nosotros somos lagareros —mimizan su producto, no sólo en su elaboración, sino también a la hora de su consumición. Hubo un detalle curioso que merece la pena destacar. Estábamos charlando alrededor de unos cuantos vasos de sidra. Algunos de los vasos tenían zumo en su fondo un poco del rico zumo de manzana fermentado, mientras hablábamos, uno de los lagareros se levantó y tiró lo que quedaba de mi vaso, sin darme ninguna explicación. Me quedé mirándole con cierta perplejidad. Al ver mi cara de asombro, me explicaron: «Es que la sidra hay que beberla de poco en poco y a menudo, si no se pome mala». Y era verdad, el sabor es completamente distinto. ¿Cómo vamos a hablar a esta gente que cuida de esta menestra su producto de que le ponga antiférmicos? ¡Si no puede ser!

¿Y SI TODOS LO HACEMOS IGUAL, QUE SIDRA VA A SALIR?

Esta es una idea que está en la cabeza de todos los lagareros. Si elaboramos la sidra de una manera



este caso, y desde luego, compensa con la economía de su construcción. Si se sabe tratar, el cemento no tiene por qué influir.»

—¿Está usted muy seguro de esto?

«Desde luego, este año en Fraisoro se va a llevar a cabo la primera experimentación. Vamos a hacer unos 4.000 litros de sidra siguiendo distintos métodos, el tradicional y los que nosotros proponemos. El año que viene, cuando celebremos otra reunión de este tipo, las cataremos, y entonces se hablará de realidades.»

Si el cashero ve que este nuevo procedimiento da los resultados que espera la Diputación, quizá cambie un poco su manera de pensar, pero por el momento, los lagareros allí reunidos, tienen la intención de seguir trabajando la sidra a la manera tradicional.

Los sidrerros —ellos me corrigieron muchas veces este término diciendo «Sidrerro es el que bebe

similar, si estudiamos tan a fondo como parece necesario el problema de la sidra.

—¿No corremos el peligro de terminar «fabricando» una sidra «standard»?

«Es muy difícil, la fermentación es muy rara que salga siempre igual, ya que en ella intervienen la vida animal de los microorganismos, y en cuanto hay vida, es muy difícil de controlar el proceso. Para conseguir una sidra standard, habría que recoger el mosto, esterilizarlo y poner unas levaduras determinadas que corrigiesen la acidez, al azúcar.»

En este caso, desde luego ya no se podría hablar de sidra natural. Charlando con los lagareros, pregunté, cuáles eran las características que daban de tener la sidra. Es una pregunta, que por lo que se ve no tiene contestación. «No la sabemos ni nosotros.»

Y si ellos no lo saben...

María Luisa AZPIAZU

LOS CASHEROS NO ESTAN DE ACUERDO

Todos sabemos que el vasco no es persona a fácil de convencer, y los casheros menos. Durante el cursillo, se ha hablado de muchos de los aspectos de la elaboración de la sidra natural. También se ha dicho, y claramente, que se quiere llegar a conocer la composición de la sidra, se quiere hacer un estudio de los microorganismos que actúan en la fermentación... Pero los lagareros no están de acuerdo lo que tienen que hacer los microorganismos lo hacen, y de hecho, la fermentación se lleva a cabo siempre. «Si empezamos con los dichosos antiférmicos y esas cosas —nos dicen— la sidra ya no va a ser natural.»

