

# COSAS DE BAS

escribe  
BUSCA ISUSI  
KOPATUA



## EL TSOSPERRI

Otra vez el Señor ha sido generoso con nosotros y nos ha permitido la delicia de catar la «Tsosperri», o sidra recién estrenada en una bodega de Ergobia.

En una tarde primaveral, nos reunimos los que bien se nos pudiera considerar fieles a Aitor en el consumo de la sidra al menos.

Aitor sin duda alguna, era un gran «sagardotzale» o sidrero, pues aunque en sus dominios se dan magníficos vinos, es mayor la extensión que se dedica al manzano, padre de la sidra.

Es un espectáculo folklórico, diría, estar en una tarde de «probaketa» de sidras, en una bodega de la zona de Astigarraga.

A ella llegan gentes de toda condición y edad. Hay que decir que la mujer vasca no ha sido tan aficionada a la sidra como el hombre.

—oOo—

Por lo general, solo llegan hombres; pero los hay de carreras universitarias, menestrales y oficinistas y todavía algún rentista, de los pocos que van quedando de esta especie social.

La cosa tiene algo de ritual. Empezan a preparar algo que ellos han traído o han encargado en la misma sidrería, o en una taberna aldeaña.

Pero hay un plato inevitable para hacer esta prueba de sidras: La tortilla de bacalao, que la hacen magníficamente en estos barrios donostiarros aunque en algunos sitios las hacen mejor que en otros.

Los vascos llevamos siglos acompañando los platos de bacalao con sidra.

Suele ser emocionante leer cómo, en los viejos bacaladeros de la Edad Media, embarcaban toneles y más toneles de sidra, que era la bebida obligada.

Así pues, una comunicación de siglos ha emparejado magníficamente a la sidra y al bacalao, como se puede ver en las sidrerías de Beterri.

Yo, que soy de Goyerri y por tanto, menos sidrero y bacaladero, de los de las Tierras Bajas, aprendí o conocí, de mayor ya, esta práctica de la probaketa; una vez conocida, no me la pierdo ni me la espero perder, a poca salud y penas que me dé el Señor.

—oOo—

Ahora que está de moda esto del «Stress», creo que una de las mejores prácticas para combatirlo es esta de la «probaketa» de sidra.

Tuvo, para mí, un momento triste, que se produjo cuando me asomé a la orilla del Urumea y le vi muy crecido pero muerto. Las aguas primaverales no le pueden resucitar de la muerte que le producen el vertigo de porquerías que tiene que soportar en otras épocas del año.

Pero viene luego lo del «tsost» o espiche, como llaman los asturianos.

Es de ver con qué veneración hace el espiche el amo de la bodega, perforando un leve orificio del barril, taponado con sebo y el ritual con que, vaso en mano, nos acercamos a recoger el áureo choiro.

Parecemos practicantes de un extraño rito; primero recogiendo la sidra y luego paladeándola. Hay quien dice: «¡Bonita sidra!». A la sidra se le trata con el mismo respeto que a una señorita. A una señorita que nos gusta, nunca le debemos decir: ¡Qué chica tan buena! Casi suena a grosería. Hay que decir: ¡Qué chica tan bonita! ¡Con las sidras sucede lo mismo.

—oOo—

Catamos todas las barricas que hay. Al final, nos decidimos por una que dará la sidra para que rellenemos las botellas que queramos.

Cada gran tonel tiene su nombre. Este año, al igual que el otro, elegí «La Enfermera», llamada así porque se dice que su sidra cura de las enfermedades renales. Jamás he estado enfermo de los riñones, y atribuyo a esta sidra el magnífico funcionamiento de mi sistema renal.

Luego, ya se lo pueden figurar. Después de haber bebido unos 40 vasos de sidra, uno se siente eufórico; no hay que olvidar que la sidra, a un organismo sano y que está recién alimentado, no embriaga, pues una gran virtud de la sidra es que es «preskante». Luego vienen los cánticos de sidrería, que es uno de los más bellos aspectos de nuestro folklore.