

[Portada](#) > [Navarra](#) > [Otras Comarcas](#) > [Noticia](#)

Melodía de manzana en el lagar

Arizkun revive la bonanza en la producción artesanal de sidra del siglo XVIII a golpe de maza y ritmo de "Kirikoketa". Los 2.000 kilos triturados se transformaron en más de 1.000 litros en el único lagar macizo existente, icono de una época próspera de sidra

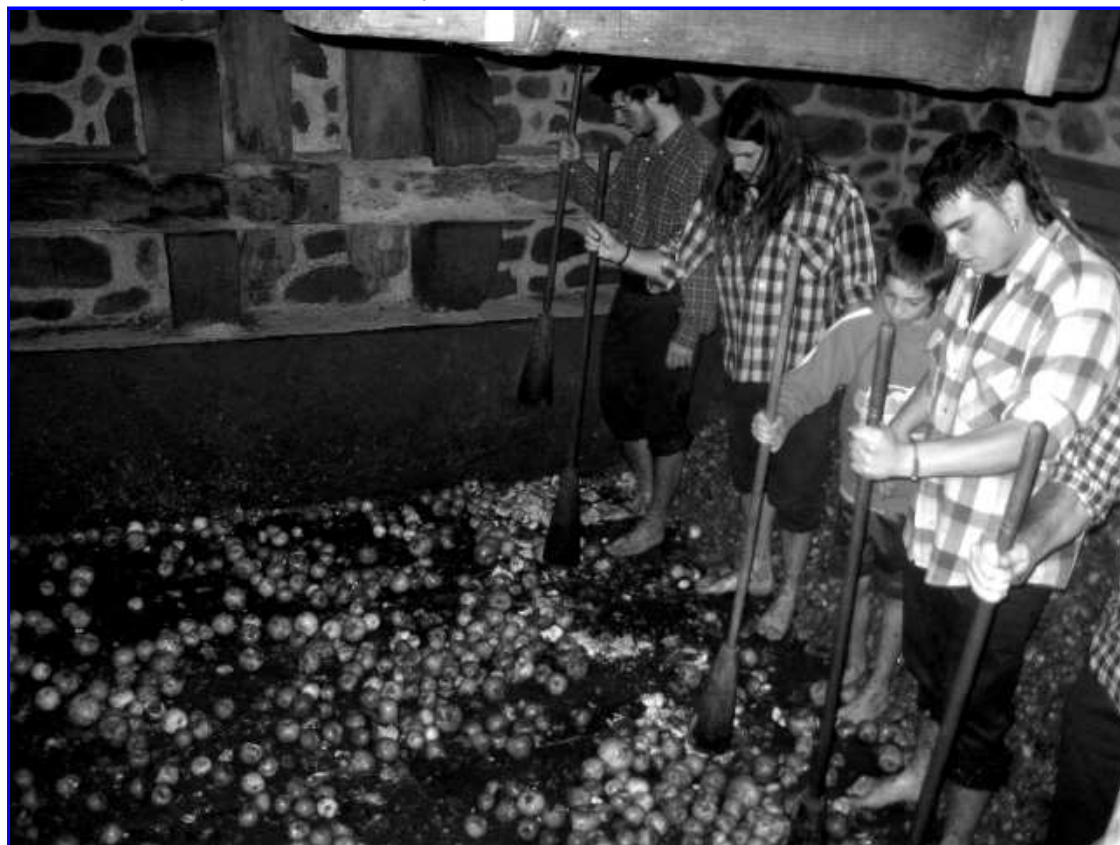
[ver1 foto](#)

[0 comentarios](#)

[Compartir](#)

[Email](#)

[Imprimir](#)



Un grupo de jóvenes se afanan en la trituración de las manzanas maza en mano. N.G.

NATXO GUTIÉRREZ . ARIZKUN Domingo, 24 de octubre de 2010 - 04:00 h.

EN Gamioxarrea, un caserón de tres plantas y robustas paredes de Arizkun, pudo ayer respirarse el aroma de la manzana recién troceada y escucharse el sonido cadencioso del batir de unas mazas contra el firme rocoso. El ritmo intencionado con golpes concatenados formó una melodía que da nombre a la producción artesanal de la sidra que explotó hasta hace un siglo Baztan.

La *Kirikoketa* -el sonido onomatopéyico del machacado de la manzana con la maza- reproduce el proceso de generaciones pasadas en un lagar (*dolare*, en euskera) mazizo, como el sentir de una tradición recuperada hace 11 años por el colectivo cultural *Jo ala Jo* (Dale que te pego) del valle.

Cuenta Xabier Torres, alcalde jurado de Elizondo y miembro de la agrupación, que sólo en Arkizun había cinco lagares y que Gamioxarrea es el único de sus características que aún se conserva en el País Vasco y Navarra. Con los pies desnudos, mancillados por una mezcla viscosa de manzana y zumo, los herederos de la práctica antigua se afanaron en la cadencia del golpe en una melodía acompasada por la canción *Kirikoketa*, *kirikoketa*, *kirikoketa*, *koketa*, *koketa*, *sagarra jo dela*, *jo dela*, *jo dela*...

Como sucedía antaño, la misma herramienta de trabajo se convirtió en instrumento musical a la conclusión de la faena, en una prueba más de la hipótesis de cuantos ven en la *Kirikoketa* el posible origen de la *txapalarta*. Su referencia fue evocada por Rafael Barragán en el desván de Gamioxarrea mientras apilaba manzanas en torno a una abertura que daba al lagar.

En la prensa

Tras la trituración artesanal, la masa formó una mastaba (pirámide sin vértice) sobre la que se dispuso una prensa con densos tornillos de madera para extraer el zumo. El líquido fluyó por un canal de piedra hasta las barricas donde deberá fermentar. Los 2.000 kilogramos de manzana, reunidos en Ziga, Aldube y Elizondo, se transformaron en algo más de 1.000 litros de producción a partir de un cálculo de aprovechamiento equivalente al 60%.

En esta ocasión, la tierra fue benévola y no hubo problemas de recolección de la materia prima. Como bien decía Rafael Barragán, "este año es año de manzana, avellanas y otros frutos". En su apreciación reparaba en el ciclo de la naturaleza que preconiza abundancia de manzana cada dos años y multiplica la cosecha cada cuatro.

Ayer mientras caía en cascada el fruto del árbol prohibido y la cadencia de la *Kirikoketa* rebotaba en las paredes, un goteo incesante de curiosos se arremolinaba para testimoniar un ritual, entre laborioso y festivo, anclado en el pasado. De su supervivencia como bien cultural dan fe cuantos ayer se remangaron los pantalones y dieron con las mazas en el lagar. Con sus golpes repitieron un conjuro contra el olvido de una costumbre.



AL DÍA CON

- AGENDA
- CARTELERA
- GUÍA
- TURISMO

☒ por Localidad ☐ por Fecha ☐ por Categoría

Buscar por

☒ por Día/Hora ☐ por Cine ☐ por Género

