

DIVAGACIONES SOBRE LA SIDRA

E2
KOPATU

18 Octubre 1977

Por J. M. BUSCA ISUSI

Mi querido amigo Gonzalo Manso de Zúñiga, un importante hombre en la actual hora de la Cultura Vasca, ha tenido la amabilidad de enviarme un libro monográfico sobre la sidra, localizado en una rebusca de libros de su padre, ilustre enólogo, cuya obra se encuentra en diversas publicaciones sobre vinos y, en especial, sobre las que tratan de vinos de Rioja.

El libro, a pesar de estar editado en 1910, está en perfecto estado y es obra de dos técnicos franceses, Labounoux y Touchard, ambos amigos de Manso Zúñiga, padre.

El tema de la sidra es sugerente para un vasco, cualquiera que sea la faceta por la que se le mire.

Hemos sido sidreros en forma más o menos obligada, por la natural escasez de vino.

La vida del vasco estaba impregnada de sidra. No había otra bebida alcohólica a su alcance y suele impresionar ver la relación de sidrerías que había por los pueblos.

En mi pueblo, cuando sólo tenía dos mil habitantes, había cinco o seis sidrerías y hoy, como tal sidrería, queda una, aunque se ha transformado en restaurante normal y es de gran categoría.

En Azpeitia creo que había más de 15 sidrerías, y, en San Sebastián y su zona sidrera de Astigarraga y Ergobia, pasarían del centenar.

La costumbre de ir por las sidrerías ha desaparecido y se ha transformado en visitar las tabernas vinarias para tomar chiquitos o "potes" de vino de Rioja, de la alavesa con preferencia, por la clientela.

Todavía quedan en San Sebastián personas fieles a la sidra, como suele suceder con seguidores de religiones y creencias, una vez que están casi desaparecidas; y se da la circunstancia de que estos fieles a la sidra son unos grandes conocedores de ella.

Parece que la lucha con el ambiente antisidrero les obliga a afinar sus conocimientos sobre esta secular bebida nuestra.

Cuando examino una sustancia, que normalmente empleamos sea de beber o de simple placer, suelo dejar, por

sistema, de lado su peligrosidad.

Lo mismo me pasa con la sidra. Sé que se puede llegar a la embriaguez pese a su baja graduación alcohólica; pero no tomo la sidra por sus condiciones diuréticas, de la misma forma que no la bebo para embriagarme.

Bebo simplemente porque me gusta y acompaña muy bien a platos nuestros, como son los del bacalao, compañero inseparable de la sidra desde hace siglos.

Leer las relaciones de embarques de barricas de sidra en los barcos que, desde las costas vascas, iban a Terranova a pescar bacalao, es algo que impresiona.

No embarcaban vino. Sería demasiado caro hacerlo; y durante la campaña, la rutina y el sentido culinario de los pescadores, siempre más vivo que el de los labradores vascos, hizo unas preparaciones de bacalao que, escribiendo con sinceridad, para mi gusto, van mejor acompañadas de sidra que de vino.

La orla sidrera es cantábrica, y hay que destacar a Asturias, zona en la que la sidra no ha tenido la decadencia que ha tenido en nuestro país.

No voy a decir si la sidra asturiana es mejor o peor que la nuestra. Lo que sí hay que decir es que es distinta y que, en su apreciación en cuanto a la calidad pesan de una forma enorme los recuerdos infantiles y las costumbres.

Creo que, en lo que no es mensurable y sólo subjetivo, no se debe discutir. Sólo se debe opinar honestamente y sin criterios impositivos. Hay que limitarse a decir: "A mí me gusta o a mí no me gusta".

Según se lee en los libros del cultivo de la manzana, los vascos fuimos los que repartimos manzanos por Europa. Para afirmar esto, no tengo más base que la que me da algún libro de éstos; pero sin constancia firme.

El caso es que la manzana, que fue una reina nuestra, está siendo olvidada.

La falta de manzanos en el País, creo que bien puede ser considerada como una contaminación ambiental.