

HIPERSAGARDOTEGIA

Por: Antxon Aguirre Sorondo

La gran explanada, cercada de una alta verja metálica, está dividida en dos secciones, una para los coches y otra para los autobuses. Dos parejas de guardas jurados, con sus correspondientes perros, guardan el recinto y controlan y ayudan a los coches. Al entrar, una señorita, situada en una garita, nos preguntó cuantos éramos le dijimos que 15. Pulsó en su ordenador y nos destinó la mesa número 69.

Tras aparcar el coche fuimos hacia la sidrería. La sidrería estaba ubicada en una nave tipo industrial que tiene unos 50 metros de largo y unos 40 de ancho. Allí, unas 200 mesas de 20 comensales cada una, mesas metálicas con parte superior de madera barnizada y a su alrededor unas sillas altas y fijas, tipo de barra de bar, que permiten estar de pie y sentado a la vez. A un lado de la nave se encuentran las cocinas y puertas de entrada y salida, y el otro lado está dedicado a las barricas de sidra. No son barricas de verdad, sino imitación, con sus grifos alimentados por medio de una instalación de tubos desde un gran depósito central que se encuentra aparte. Cada barrica tiene el número y un nombre, escrito con letra vasca, de un deportista famoso del momento, que van cambiándose: futbolistas, ciclistas, nombres de equipos de baloncesto americano (que parece es lo que más gusta), etc.

sonríen amigablemente. No van a poder comer tranquilos los pobres. Cada 5 minutos exactamente por los altavoces se grita «MOJON» y todos vamos a las kupelas que tienen un rotativo encendido en su parte superior y que son las que darán la sidra. Basta con acercar el vaso para que automáticamente empiece a fluir la sidra, y cuando lo retiramos del chorro este se detiene. Un gran invento que ahorra personal y sidra.

El retrete funciona igual. No tiene puerta de entrada sino un pasillo en «S» de forma que desde fuera no se ve el interior y viceversa. Cuando alguien entra, automáticamente se pone en funcionamiento la luz, y el agua del mingitorio. Al acercarnos las manos al lavavaso sale el agua y hay un elemento calefactor para secar las manos que también actúa de forma automática.

Mientras cenamos veo el funcionamiento de «la intendencia». Hay un grupo de chicos y chicas jóvenes vestidos con modernos buzos, pero de tela «mil rayas» (como la que usaban nuestros antepasados) y boina que cada vez que se vacía una mesa, pasan con un carrito y mientras dos recogen «los trastos» usados, otros dos limpian con una máquina aspiradora-limpiadora. Cronometré que no tardaron más de 3 minutos en dejar una mesa limpia. Luego me entere de que en el interior hay un panel en donde tras la limpieza de la mesa, pulsan rápidamente el número y este pasa al ordenador, quedando ya libre para volver a disponerse para su ocupación.

También me llamó la atención dos curiosos detalles: un txistulari con su tamborilero que, vestidos al modo tradicional, van de mesa en mesa y por unas pocas perras tocan lo que se les pida, y un fotógrafo que va sacando fotos, las cuales luego se pueden comprar en el puesto de venta de «souvenirs» que hay a la salida.

Todo está muy bien pensado y así, en el exterior, hay una caseta para que la gente que tiene prisa, pueda comprar, sin necesidad de aparcar, un menú ya preparado que lleva dos hamburguesas calientes de carne picada de «buey viejo deshuesado», dos latas de sidra natural (envase reciclable) y dos trozos de tarta de queso, con 4 servilletas de papel, en cajita de cartón -térmico.