

En el ecuador del «mojón» sidrero

José Luis Iturrieta

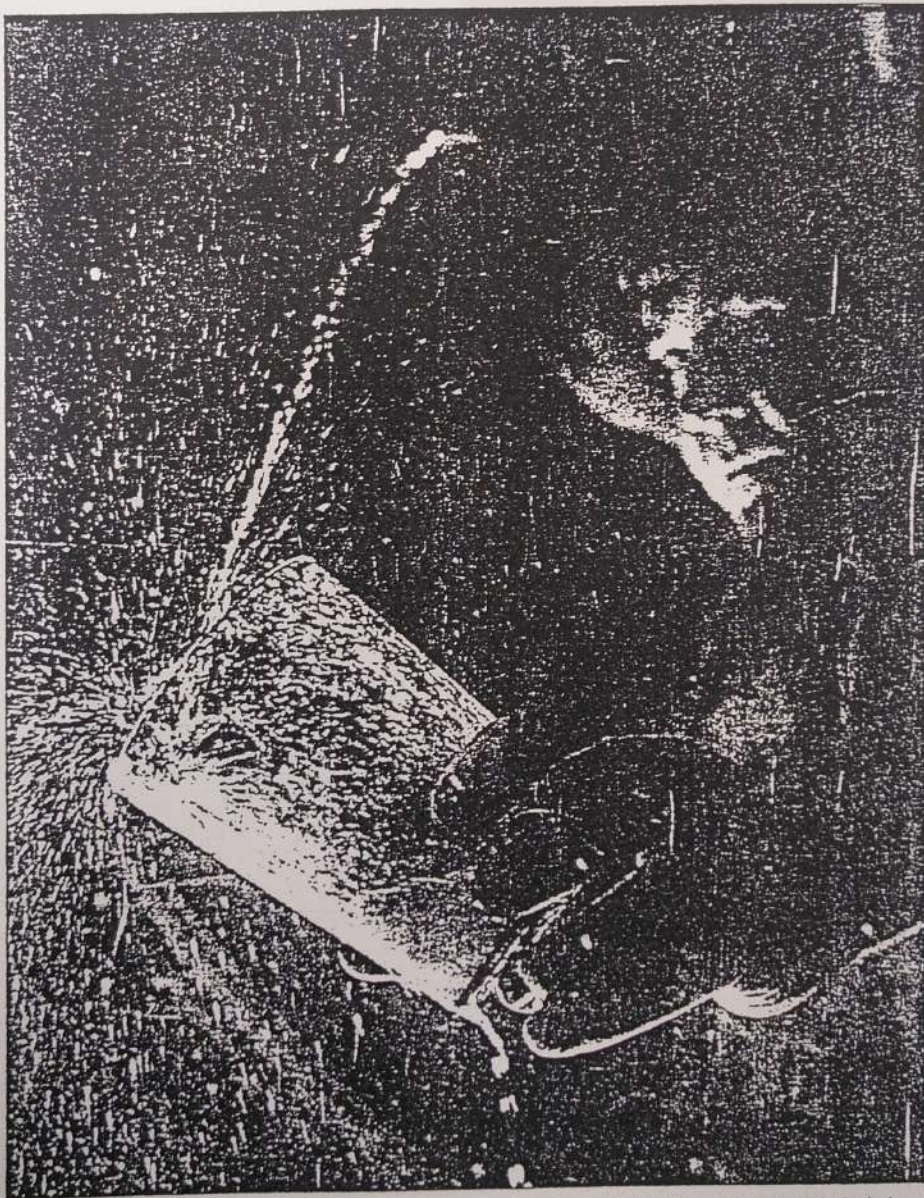
BILBAO. En pleno ecuador de la *probaketa*, son una legión los devotos de la sidra que esperan pacientemente su turno para estrenarse en este 95 y colocar el vaso bajo el chorro afrutado que cae con violencia desde la espita abierta en el ombligo de la barrica. *Mojón*, *txotx* y *tsiri* son parte del léxico, sólo para iniciados, en el ritual de esta liturgia y sus santuarios se extienden por media Gipuzkoa. Mayormente en las comarcas que rodean a *Donostia*, con epicentro en *Astigarra*.

Los de siempre, ya han cumplido con el rito, apenas se abre la veda en torno a la fiesta de *San Sebastián*, como antaño los buenos fieles por *Pascua Florida*. Los más devotos, incluso *binan* y los hay que *trinan*, en el sentido más literal de la palabra, que el trago largo alegra el espíritu, suelta la lengua y predisponen la voz para la canturiada.

Pero todavía son muchos, mayormente en los territorios hermanos, los que no han cursado el *catecumenado* en las catacumbas de las sidrerías. Personas que sí han oído bien que se lo pasa el personal en *levantamiento del vidrio*, pero que no han contado con la ocasión oportuna para iniciarse en el rito. Otros desconocen el guión a seguir. De sí se come de pie o más bien al estilo romano, una aberración. Si se va en grupo o tienen cabida los solitarios. Si hay que llevar comida o la sirven los sidreros...

Hay de todo un poco. Antaño, eran los peregrinos quienes acudían a la cita con la *kupela* llevando a hombros la *cinta* de las chuletas. La sidrería ponía la brasa de carbón, la mesa corrida y el chorro de *sagardo*. *Kasiano Setien*, mulizarra y primo del obispo, sigue fiel a la anterior tradición en *Urmiet*. Pero hoy son una inmensa mayoría las sidrerías que ofrecen el menú, que debe ser invariable: tortilla de bacalao; tajadas de bacalao fritas, como los pimientos que las acompañan. Chuleta a la brasa del carbón vegetal. Nueces y queso *Idiazabal*. Para muchos, salirse de este menú es un grave sacrilegio.

Lo normal es irse en grupo, previa cita. Casi nadie va en solitario. La hora emblemática es el anochecer a eso de las 20 horas. Lo sería



Hasta finales de marzo, aún queda margen de tiempo para peregrinar a las sidrerías (Foto Angel Ruiz de Azua)

DESDE la fiesta de *San Sebastián*, un cinturón de *kupelas* rodea el estómago sidrero de *Donostia*, con el epicentro de espitas en *Astigarra*.

es comer de pie, frente a la mesa corrida. Donde no está bien visto que se beba sidra. El *sagardo* «sólo» sabe bien a la sombra de la barrica, de un trago lentamente saboreado, con las burbujas recién reventadas hormigueando en la nariz. Son normas no escritas que algunos cumplen a rajatabla y otros se las saltan a la torera, para escándalo de los *fundamentalistas*.

De pie se come en *Zapiain*. Sentados en *Petritegi*. Ambas sidrerías ubicadas en *Astigarra*. Que es a la sidra lo que *La Meca* para los *mahometanos*.

A tiro de flecha, a lo *Guillermo Tell*, desde *Donostia*; el municipio de *Astigarra* atesora dieciséis sidrerías. Seguido en el ranking por *Hernani* con doce. *Urmiet* cuenta con seis. Los mismos que suman *Usurbil* y *Zubieta*. La comarca de *Tolosa* tiene nueve y el área metropolitana de *San Sebastián* seis más. En las tierras cercanas al *Ernio*, en *Aia*, *Andoain* y *Asteasu* están orgullosos de su única sidrería y son dos las que se asientan en *Zizurkil* y *Aduna*.

En términos meteorológicos, las anteriores serían las comarcas del microclima de la *sidra al txotx*. Fuera de su círculo mágico quedarían *Legorreta*, *Alaun*, *Zerain*, *Oiartzun*, *Rentoria*, *Lasarte*, *Olaberría*, *Olaberría* y *Hondarribia*.

Incluso *Bizkaia* hace sus pinitos, en el *Katxarro de Elorrio*, el *Ankapalu de Larrabetzu* y una nueva sidrería que acaba de abrir sus puertas en la vecindad de los campos atléticos de *Lezama*. Pero sus naturales emigran, vespertina y nada alevosamente, otra cosa es el regreso, hacia la *Gipuzkoa* sidrera.

Ocurre otro tanto en una *Nafarroa* emigradora a la búsqueda de un trago refrescante, aunque ya se levantan alevines sidreros por los pueblos bascones y por las regatas del *Bidasoa*: Aunque unos y otros no elaboren sidra. Algunos se limitan a levantar unas supuestas *kupelas* (barricas de quita y pon), alquilan un camión cisterna, compran la sidra con *label* de *Astigarra* abren la espita. Que tan siquiera con un palo afilado en funciones *txotx*. No nos engañemos. Es un sucedáneo de la sidrería-sidrera. Donde la comida es tan importante como el sorbo largo, en camaradería. Por 2.500 pesetas.