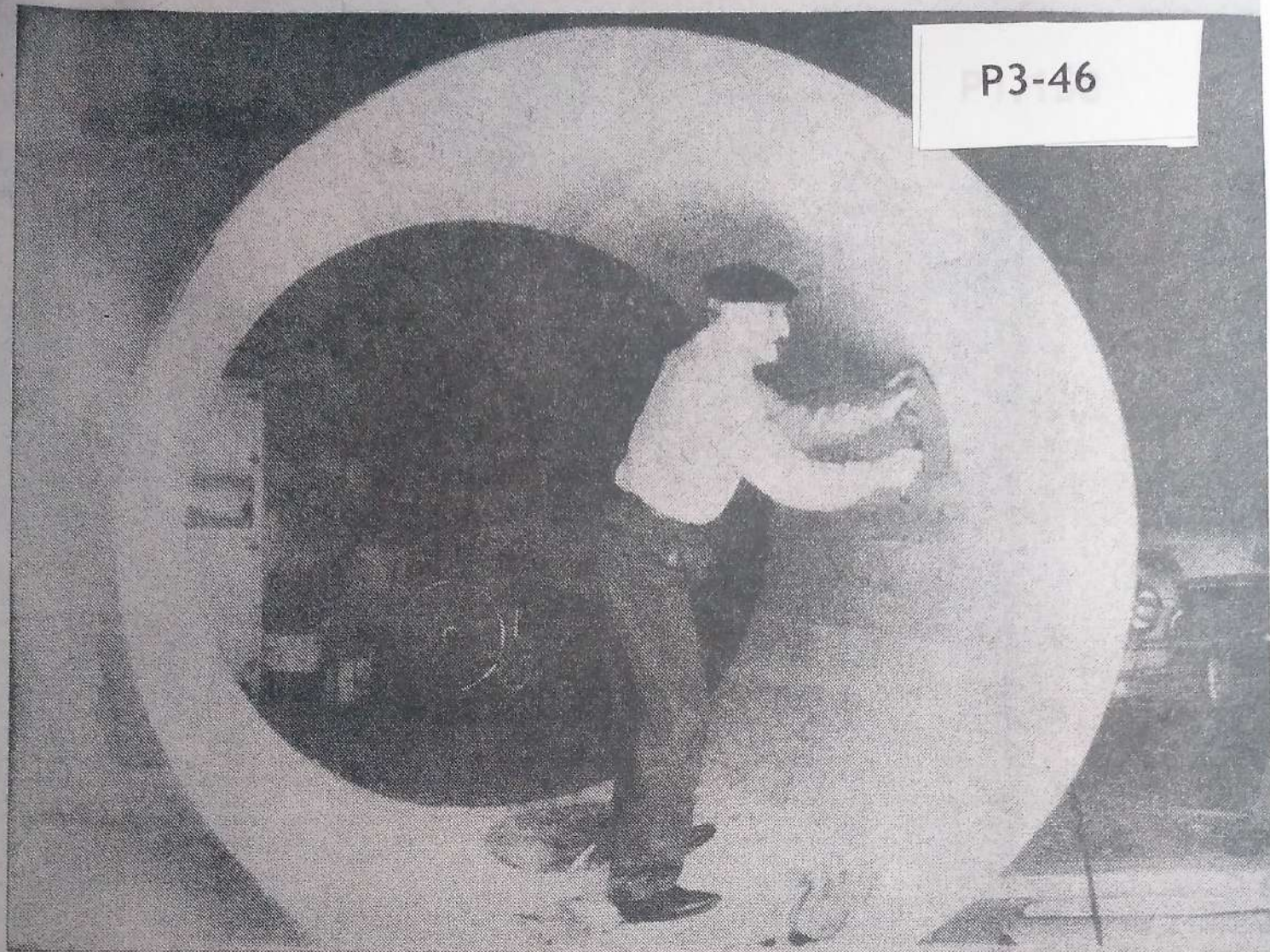




El último y único artesano

CON 83 AÑOS, JOSHE MARI DE GARCIATEGUI CONSTRUYE GIGANTESCAS "KUPELAS"

Testimonio de unas cenas-bien regadas-en la sidrería
más típica y con mayor solera de Guipúzcoa

Fue durante una reunión en Tolosa —un campeonato de sidras— donde me sorprendió el perfil, puramente escueto, de un anciano. Era una cara vasca por definición, una cara de recuerdo de un viaje por Euskalerría, una cara de talla en madera o tarjeta postal. Se trataba de don José María Lizeaga Zuaznabar, de 82 años, pro-

de amigos al amparo de las formidables "kupelas". "Garciategui" es la más típica sidrería vasca si las hay, con todas las características y todo el encanto de más de un siglo y medio de existencia en la penumbra espesa de sus rincones, en el aroma indefinible del aire impregnado de savias vegetales, en la impresionante sucesión de un

tilla de bacalao y grandes, enormes chuletas que se van colocando sobre el asador. Ya en la boca, el bacalao exige el gratísimo acompañamiento de la sidra y comienza un descorché de botellas que se alargará entre comentarios, gracias, anécdotas y buen humor a todo lo largo de la cena. La sidra es excelente y el grupo de amigos

que también lo es de enterados en la materia, la saborea y califica aprobatoriamente. Las tajadas de carne humeante, sangrante, se van repartiendo de igual modo. Los escanciadores sirven a discreción vasos y más vasos de la fresca y transparente bebida.

CON 83 AÑOS, JOSHE MARI DE GARCIATEGUI CONSTRUYE GIGANTESCAS "KUPELAS"

Testimonio de unas cenas - bien regadas - en la sidrería
más típica y con mayor solera de Guipúzcoa

Fue durante una reunión en Tolosa —un campeonato de sidras— donde me sorprendió el perfil, puramente escueto, de un anciano. Era una cara vasca por definición, una cara de recuerdo de un viaje por Euskalerria, una cara de talla en madera o tarjeta postal. Se trataba de don José María Lizeaga Zuaznabar, de 82 años, propietario de la sidrería "Garciategui", de Astigarraga y conocido entre los aficionados a la sidra como "Joshe Mari de Garciategui"... Naturalmente y a su edad, el negocio de la sidra descansaba sobre los hombros de su hijo Víctor, que competía con ella en los campeonatos provinciales.

Había otra cualidad —me dijeron— que resaltar en la personalidad del singular anciano y es la de que fabricaba personalmente sus propias cubas de sidra o "kupelas". Don José María no sólo preparaba con su hijo buenas sidras sino que —excelente artesano— construía y montaba las enormes cubas de más de dos metros de diámetro donde tradicionalmente se almacenan los glaucodorados mostos de la manzana.

SIGLO Y MEDIO DE EXISTENCIA

Aún pasó algún tiempo antes de que se me ofreciese la oportunidad de llegar por "Garciategui", y cuando lo hice don José María estaba enfermo, así es que no tuve ocasión —todavía— para un sabroso diálogo con el viejo, aunque sí de introducirme por todos los recovecos de la sidrería y de participar gustosamente en una típica cena

de amigos al amparo de las formidables "kupelas". "Garciategui" es la más típica sidrería vasca si las hay, con todas las características y todo el encanto de más de un siglo y medio de existencia en la penumbra espesa de sus rincones, en el aroma indefinible del aire impregnado de savias vegetales, en la impresionante sucesión de un arsenal de enormes cubas que más parecen proyectiles para un juliovernesco viaje a la Luna. Veintiún "kupelas" se alinean en el "kupelategui" de "Garciategui", con una capacidad media de cinco a siete mil litros cada una, e incluso hay alguna que llega a los 12.000 (Víctor Lizeaga Arreta, el hijo de "Joshe Mari" me asegura que las hay mayores, como una de 30.000 litros que existe en la bodega "Zapiriain", en el caserío Rekalde de Astigarraga). Las "kupelas" ocupan la planta baja del edificio, como es natural, y en el piso superior se encuentra la prensa o "tolare". Aún más arriba, en el desván o gambara, se halla el depósito para las remesas de manzanas, que ocupan, desparramadas, casi toda la planta.

CENAR EN SIDRERIA

En el centro de la amplia bodega hay una mesa y, a su lado, un asador de carbón vegetal encendido. Nos habíamos reunido una docena de comensales y las viandas estaban listas sobre el tablero desnudo. El menú es siempre el característico de estas reuniones, que los amigos que me han invitado celebran todos los viernes: tor-

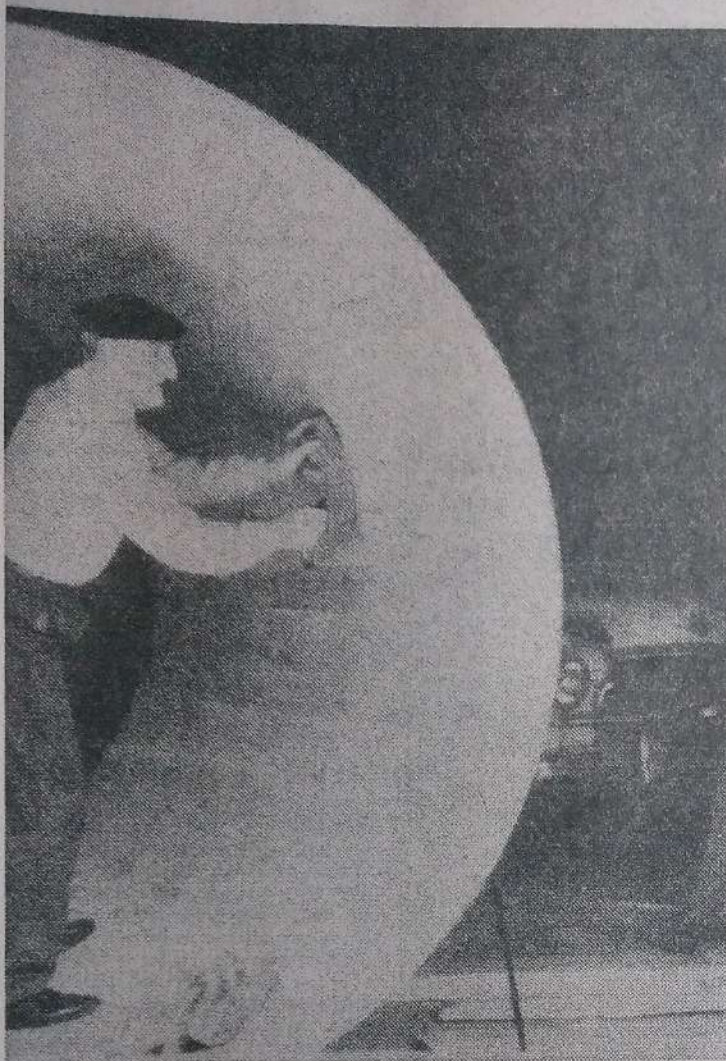
tilla de bacalao y grandes, enormes chuletas que se van colocando sobre el asador. Ya en la boca, el bacalao exige el gratísimo acompañamiento de la sidra y comienza un descorche de botellas que se alargará entre comentarios, gracias, anécdotas y buen humor a todo lo largo de la cena. La sidra es excelente y el grupo de amigos,

que también lo es de entendidos en la materia, la saborea y califica aprobatoriamente. Las tajadas de carne, humeante, sangrante, se van repartiendo de igual modo y los escanciadores sirven a discreción vasos y más vasos de la fresca y transparente bebida.

(Pasa a la Pág. siguiente)



Una clásica escena de sidrería. Comer y beber fuerte, al socaire protector de las «kupelas»



mico artesano

MARI DE GARCIATEGUI TESCAS "KUPELAS"

bien regadas - en la sidrería
or solera de Guipúzcoa

tilla de bacalao y grandes, enormes chuletas que se van colocando sobre el asador. Ya en la boca, el bacalao exige el gratísimo acompañamiento de la sidra y comienza un descorche de botellas que se alargará entre comentarios, gracias, anécdotas y buen humor a todo lo largo de la cena. La sidra es excelente y el grupo de amigos,

que también lo es de entendidos en la materia, la saborea y califica aprobatoriamente. Las tajadas de carne, humeante, sangrante, se van repartiendo de igual modo y los escanciadores sirven a discreción vasos y más vasos de la fresca y transparente bebida.

(Pasa a la Pág. siguiente)

Joshe Mari Garciategui

"NADIE ME ENSEÑO, PERO SI UNO SABE HACER RUEDAS, YA PUEDE HACER CUBAS"

*"Una kupela no tiene precio,
no se paga en dinero"*

Mientras hablo con Joshe Mari de Garciategui contemplo su asombroso perfil de escultura euskérica viviente, que tiene, por cierto, una réplica exacta en su hijo Víctor. Quiero empezar por el principio y aprovecho una pausa, entre bocado y bocado a la tortilla, para preguntarle:

—¿Don José María cómo aprendió usted el oficio de constructor de «kupelas»?

—Empecé a hacer pruebas y me han salido bien. La primera fue el número «4». Ahí está, para recuerdo.

—¿Pero nadie le enseñó?

—Nadie. Yo aprendí a hacer carros, era carfetero. Y a hacer ruedas. Si sabe uno hacer ruedas, ya puede hacer cubas.

—¿Cuántos años hace que hizo la primera?

—No sé exactamente. Setenta años o así.

—Setenta años. Muy joven era usted entonces...

—¿Muy joven, a los 70 años?

—¡Ah! ¿Que hizo a los 70 años la primera cuba?

—Sí, sí, a los 70 años... tonelero, «kupelegilla»...

—Parece mentira. ¿Y es difícil hacer una «kupela»?

—No sé. No sé. A mí no me ha costado.

—¿Pero qué es más difícil, hacer bien las dueñas, las piezas, o montarlas?

—¡Haces bien las tablas, enseguida se monta.

—Un problema será el doblar las dueñas ¿no?

—No porque la madera siempre tiene alguna curva, y se aprovecha. Y si necesita un poco más, pues más. Para que se compense una curvatura con la otra, en el centro le doy más ancho a la tabla, claro.

—¿Cuánto tarda en hacer una «kupela»?

—Depende mucho del tiempo que haga, porque si hace buen tiempo me voy a la huerta y si hace malo, trabajo en la «kupela».

—¿Cuántas «kupelas» ha hecho?

—Cinco completamente nuevas. Y arreglos de otras, doce o trece.

—¿Cuál es la mejor que le ha salido?

—Ninguna tiene goteras y eso es una cosa grande... La mejor hecha la número «4», la primera, con mucha paciencia. La familia me dice: «Esta es de recuerdo, aítana»...

—Oiga, don José María, ¿cuántos constructores de «kupelas» quedan?

—Muy pocos, o nadie. Antes uno en «Lakatzene», de Martutene, y otro en «Palantxa Berri», en Hernani, pero ahora ya no...

—¿Y qué precio tiene una «kupela»?

—No tiene precio, es un trabajo que no se paga con dinero. El precio de costo depende del material empleado. Esta última he hecho de cerezo y de acacia. El cerezo da mejor gusto. La acacia también es buena, con un poco de deje.

—¿Ha vendido alguna de las que ha hecho?

—No, no. Yo no pienso vender. ¡Trae un poco de sidra, oye! Se me traba la lengua y... (risas generales).

—¿Enseña usted a alguien el oficio?

—Este me ayuda (por Víctor, su hijo), y un sobrino también tengo... para montar solo. Ahora dice que va a empezar a hacer cubas.

—¿Le gusta a usted la sidra?

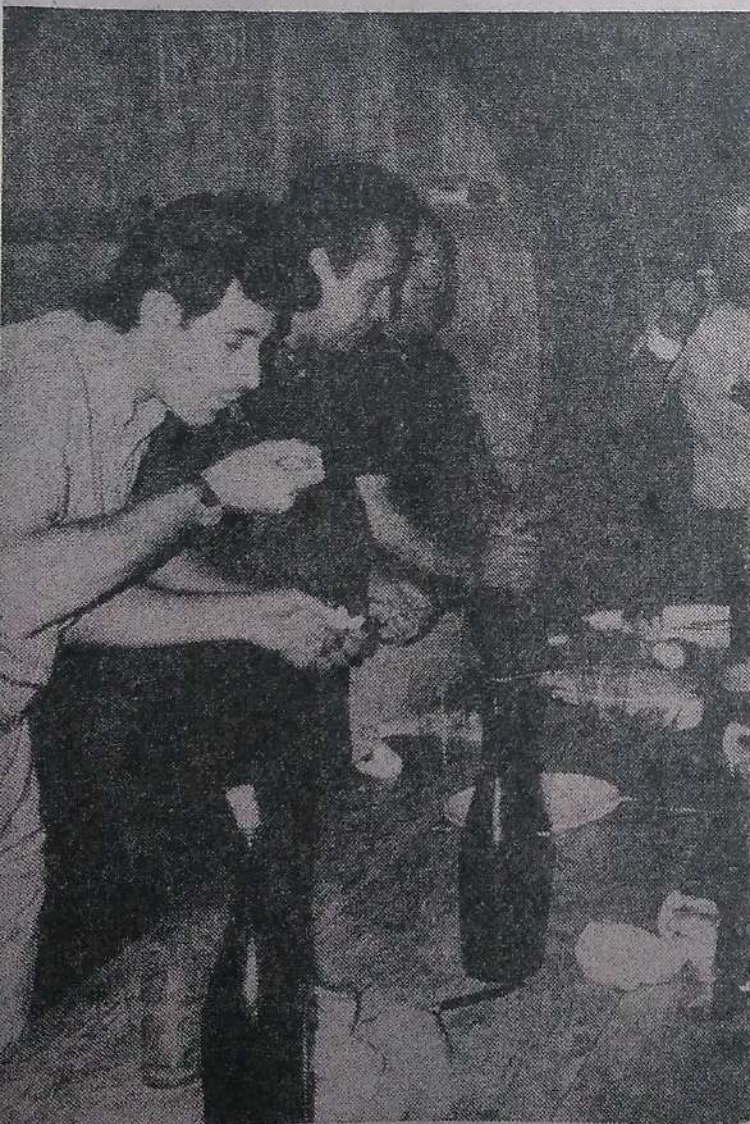
MARI DE GARCIALEGUI FRESCAS "KUPELAS"

bien regadas - en la sidrería
r solera de Guipúzcoa

tilla de bacalao y grandes, enormes chuletas que se van colocando sobre el asador. Ya en la boca, el bacalao exige el gratísimo acompañamiento de la sidra y comienzan un descorche de botellas que se alargará entre comentarios, gracias, anécdotas y buen humor a todo lo largo de la cena. La sidra es excelente y el grupo de amigos,

que también lo es de entendidos en la materia, la saborea y califica aprobatoriamente. Las tajadas de carne, humeante, sangrante, se van repartiendo de igual modo y los escanciadores sirven a discreción vasos y más vasos de la fresca y transparente bebida.

(Pasa a la Pág. siguiente)



la clásica escena de sidrería. Comer y beber fuerte, al socaire protector de las «kupelas»

—No porque la madera siempre tiene alguna curva, y se aprovecha. Y si necesita un poco más, pues más. Para que se compense una curvatura con la otra, en el centro le doy más ancho a la tabla, claro.

—¿Cuánto tarda en hacer una «kupela»?

—Depende mucho del tiempo que haga, porque si hace buen tiempo me voy a la huerta y si hace malo, trabajo en la «kupela».

—¿Cuántas «kupelas» ha hecho?

—Cinco completamente nuevas. Y arreglos de otras, doce o trece.

—¿Cuál es la mejor que le ha salido?

—Ninguna tiene goteras y eso es una cosa grande... La mejor hecha la número «4», la primera, con mucha paciencia. La familia me dice: «Esta es de recuerdo, aiton»...

—Oiga, don José María, ¿cuántos constructores de «kupelas» quedan?

—Muy pocos, o nadie. Antes uno en «Lakatzene», de Martutene, y otro en «Palantxa Berri», en Hernani, pero ahora ya no...

—¿Y qué precio tiene una «kupela»?

—No tiene precio, es un trabajo que no se paga con dinero. El precio de costo depende del material empleado. Esta última he hecho de cerezo y de acacia. El cerezo da mejor gusto. La acacia también es buena, con un poco de deje.

—¿Ha vendido alguna de las que ha hecho?

—No, no. Yo no pienso vender, ¡tras un poco de sidra, oye! Se me traba la lengua y... (risas generales).

—¿Enseña usted a alguien el oficio?

—Este me ayuda (por Víctor, su hijo), y un sobrino también tengo... para montar solo. Ahora dice que va a empezar a hacer cubas.

—¿Le gusta a usted la sidra?

—Sí, ya lo creo. Me gusta. Te diré. El año pasado veintisiete botellas entre cuatro...

—¿Veintisiete botellas?

—Sí, con unas chuletas aquí. Y luego fuimos a Petritegui y allí nos sacó un señor otras dos. Total veintinueve botellas.

—El año pasado y con 82 años. ¿Y qué? ¿Mareado?

—Con la makilla ya iba un poco así, así, pero la cabeza, nada. Borracho no he estado nunca. Mira, en mi vida no he pegado a nadie ni me han pegado. Pero el nombrar a Joshe Mari de Garcialegui era siempre un respeto para la comunidad.

—¿Y siempre ha sido usted tan fuerte?

—Ya te voy a contar... En esta casa, cuando yo llegué, había una mujer casada, y ocho solteras. Hacía falta un hombre para el caserío... Una vez pasó que vino aquí una cuadrilla, con Ventura Elizondo, campeón de España de lanzamiento de peso... Yo había venido también aquella tarde a ver a la novia... (Don José María narra lentamente, entre la atención de todos). Estaba también Zapaterito el pelotari, muy fuerte aquél y me retó a echar un pulso... Todavía nadie me ha tumbado al pulso... A Zapaterito le dije: «Todavía estás tranquilo»... Pero el otro estaba ahogado ya... «Amigo, no eres malo» —le dije—. «A mí no me has tumbado pero no eres malo»... Después, un martes de Carnaval, volvieron todos a cenar unas chuletas. Elizondo me dijo que si quería lanzar peso con él. Yo nunca había visto lanzamiento de peso. Pidió cinco tiradas y que haríamos dos de prueba y volvieron otro día. Yo nunca había visto una bola de aquéllas. Llegaron cuando estaba recogiendo la leche. ¿Dónde está la pelota esa? pregunté... Hicimos una prueba y se juntaban y hacían comentarios. Prepararon el campo de tiro y Ventura me dijo: «¡Tú igual la echas al tejado... No te preocupes —le contesté— que la bola va a ir bien por abajo»... Me dio la bola de siete kilos y medio y la tiré: 12,47 metros... Lanzó después Ventura y... 11,35. Como estaba entrenado las tiraba muy bien y caían todas cerca una de otra y comentaron si no sería un «txurro» mío el que hubiera ganado. Me preguntaron si quería otra tirada... «A mí no me importa» —les dije—. Tiramos los dos otra vez y llegué con el peso 55 ó 60 centímetros aún más lejos... Allí se acabó la fiesta.

—Admirado. ¡Qué fuerte era usted!

—Fuerte de joven sí era, esa es la verdad. Pesaba 95 kilos cuando fui a la mili y no sabía dónde tenía el estómago. Nunca me han gustado las fanfarronadas, pero las cosas vienen así y cuando vienen así, se demuestran... Me da pena haberte dicho todo esto. Los disparates que he hecho de joven ¿para qué vas a publicar en el periódico? ...

EL ULTIMO ARTERANO

(Viene de la Pág. anterior)

El ambiente de camaradería, la confianza creciente da paso a una amena conversación en la que la sidra sirve de ombligo al Universo y me aseguran que ésta —la de "Garciategui"— es la sidrería más antigua y con más solera —la más artesanal y menos industrializada por otra parte— en la que cada "kupela" se aprovecha para obtener sidras de diferente matiz. "Veintiún" "kupelas" dan origen a veintiún clases de sidra distinta. Además aquí no viene cualquiera, no es un establecimiento público, sino más bien un reducto donde se reúnen en privado círculos muy próximos de rendidos admiradores de la sidra.

CONSTRUYENDO "KUPELAS"

Las colosales "kupelas" que hace don José María requieren mi atención y me informan que se fabrican con madera de acacia —"akeztia"— o de roble —"aritzia"— siendo la primera la más neutra, la que trasmite menos sabor al contenido. Pieza por pieza se cortan, se curvan y se tallan para ser posteriormente ensambladas y sujetas con unos flejes —"uztaiak"—. Una vez construida totalmente la "kupela" hay que desmontarla y trasladar sus componentes hasta su definitivo asentamiento para volver a montarla. Según me cuentan antiguamente había carpinteros

especializados en la construcción de "kupelas", pero han desaparecido por completo —"sólo queda Joshe Mari"— por lo que en la actualidad las traen de Asturias, donde se hacen gigantes, lo que es normal dentro del proceso de industrialización que sigue gran parte de la sidra asturiana. En "Garciategui" mantienen las más antiguas con repetidos arreglos y don José María es autor "de cinco kupelas enteras por lo menos..." Lo asombroso, lo verdaderamente asombroso es que además nuestro hombre construyó su primera "kupela" ¡cuando tenía 70 años de edad!... Y desde entonces no para...

Hay "kupelas" —me señalan— que se dice que todos los años dan buena sidra. Bien porque son muy antiguas, bien por la calidad de la madera, aunque la verdad es que el cosechero cuida con especial consideración a ciertas "kupelas", en las que procura siempre de introducir buen género... Cada cosechero, como cada bebedor, tiene sus favoritos... Aquí por ejemplo, en "Garciategui" la número 11 —por la frescura de una ventana próxima— o la número 15, la que ganó el Campeonato de Guibúzcua en Villafranca en el año 1975.

INFATIGABLE JOSHE MARI

Pasó el tiempo y un buen día, la semana pasada, recibo una llamada de Antton Aristeiguieta, asiduo contertulio de los viernes en "Garciate-

gui": "Joshe Mari hace tiempo que se curó. Ven cuando quieras". Y en Astigarraga doy de nuevo con mis huesos y me encuentro de nuevo, bien embutido en su txapela, a "Johe Mari", cordial y obsequioso, y a su hijo Víctor, y a un grupo de amigos y a la parrilla que humea deliciosamente cada vez que le gotea una gota de grasa de unas cintas de lomo puestas a tostar. Son las ocho de la noche, todavía hay luz en el ambiente y contemplo los manzanales que llegan hasta la misma parte posterior de la casa y el enorme taller donde trabaja "Joshe Mari" cubierto por un fuerte entramado de vigas y tejado. Allí hay sierras, cepillos mecánicos, poleas, troqueles y hay también —¡no faltaba más!— una gran "kupela" en reparación, porque el infatigable anciano sigue trabajando como si tuviera veinte años. La "kupela" reparada tiene buen aspecto, pero "Joshe Mari" quiere enseñarme algo mejor... Me introduce al fondo del edificio, abre una puerta, da la luz y aparece ante mis ojos una "kupela" nuevecita, blanca, recién terminada. La madera es clara, pulida como un mueble, panzada y respetablemente voluminosa. Es su última obra y "Joshe Mari" pasa la mano por ella, introduce medio cuerpo por el gran agujero central, la contempla con un legítimo orgullo. ¡Construida —y no es ninguna tontería construir una "kupela"— a los 83 años! ¡Ahí queda eso!...

BEBER UNA "KUPELA"

No salgo de mi asombro me siento a su lado para poder hablar con él, mientras cedan los taponazos de su actual gastronómico se tortilla de bacalao, lomitos, lengua en salsa... La sidrería es como templo, las "kupelas" santos y bajo su protección oficiamos devotos. ¡Qué bien sabe la sidra en comuna, en comuni bebedores!... La sidra "gancho", tiene "kaka" una amante rubia y pey el que se enamora de la ama hasta el sepulchro. La conversación va y viene trenza sobre un telar de vasos y botellas...

—¿Cuántas botellas...

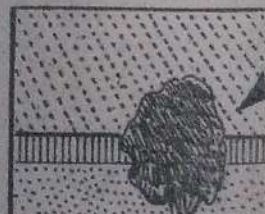


heráldica

llo de oro aclarado de azur. Bordura de oro con la leyenda de CASTRO-ABAD.

TAMES

Según el repertorio de blasones de la Comunidad Hispánica lleva estas:



ne Mari hace tiem-
curó. Ven cuando
Y en Astigarraga
vo con mis huesos
uentro de nuevo,
tido en su txapela,
ari", cordial y obse-
a su hijo Víctor, y
o de amigos y a la
e humea deliciosa-
a vez que le gotea
de grasa de unas
omo puestas a tos-
as ocho de la no-
fa hay luz en el am-
ontemplo los man-
ue llegan hasta la
rte posterior de la
enorme taller don-
"Joshe Mari" cu-
un fuerte entrama-
is v tejado. Allí hay
epillos mecánicos,
oqueles y hay tam-
faltaba más!— una
ela" en reparación,

infatigable ancia-
trabajando como si
inte años. La "ku-
rada tiene buen as-
ero "Joshe Mari"
señarme algo me-
introduce al fondo
io, abre una puer-
luz v aparece ante
una "kupela" nueve-
ca, recién termina-
dadera es clara, puli-
un mueble, panzada
blemente volumino-
última obra v "Jo-
pasa la mano por
duce medio cuerpo
an agujero central,
ipla con un legítimo
onstruida —y no es
tontería construir
ela"— a los 83 años!
a eso!...



José Mari de Garciategui, sirviéndose un vaso.

BEBER UNA "KUPELA"

No salgo de mi asombro y me siento a su lado para dialogar con él, mientras se suceden los taponazos y el ritual gastronómico se repite: tortilla de bacalao, lomo, chuletas, lengua en salsa, queso... La sidrería es como un templo, las "kupelas" los altares y bajo su protección todos oficiamos devotamente. ¡Qué bien sabe la sidra así, en comuna, en comunidad de bebedores!... La sidra tiene "gancho", tiene "kako"... Es una amante rubia y peligrosa y el que se enamora de ella la ama hasta el sepulcro. La conversación va y viene, se trenza sobre un telar de vasos y botellas...

—¿Cuántas botellas salen

de una "kupela"? —preguntamos.

—Pues entre 3.000 a 10.000 botellas. Todo es relativo y depende del tamaño.

—¿Y cuánto vale ahora una botella?

—Una botella de sidra en origen, cosecha 76-77, la vende ahora el cosechero en unas 21 pesetas, que luego en el mercado se pone de 40 a 45 pesetas. Una botella de buena sidra, se entiende, de 85 centilitros de capacidad. Hay tendencia al encarecimiento, como en todo pero, con un consumo creciente, es rentable cien por cien.

—Bueno, pero ¿cuánta sidra suele tomar al día un bebedor?

—Depende, hay muchos hombres que se toman dos

o tres botellas al día como cosa normal. Si hace calor, más, naturalmente...

—¿Podríamos decir entonces que hay hombres que se beben en su vida una "kupela"?

—Una por lo menos sí —precisa uno de la cuadrilla.

—¿Una?... ¡Y algunos también tres!... —asegura un último contertulio, entre risas generales, con la convicción que da la experiencia de unas relaciones largas, íntimas, seguras y ampliamente satisfactorias con la blonda, sensitiva y absorbente sidra de los vascos.

Texto y fotos

ZINZARRI —

heráldica

ALFREDO FELIÚ CORCHERO
REDACTOR - JEFE