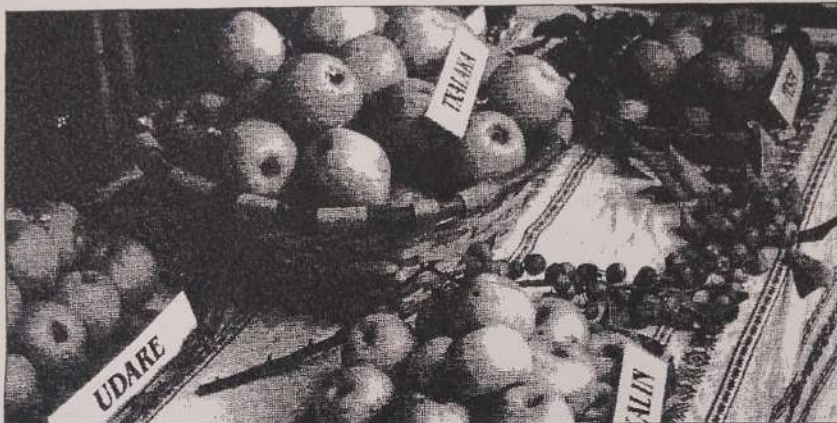


UNA FRUTA CON MUCHO JUGO

LA NOMENCLATURA DE LA MANZANA SE DEBE A DIVERSAS RAZONES, COMO A SU FORMA, COLOR Y SABOR

No es exagerado afirmar que la manzana es desde hace siglos la fruta más auténtica de Euskal Herria. En huertas, campos y montes se dan otro tipo de frutos: nueces, avellanas, castañas, peras, ciruelas, cerezas, uvas... Pero la abundante manzana es la reina de las frutas y de su zumo surge una sidra natural que está íntimamente ligada a la economía, la cultura y la alimentación de nuestro pueblo.

Jose Mari MARTINEZ



Es difícil precisar cuántas variedades de manzanas autóctonas existen hoy en día.

La manzana, pese a su probable origen asiático, se enraizó de tal manera en esta tierra que hoy parece haber existido desde siempre entre nosotros. Muchas de las variedades de manzana que se plantaban en el País Vasco hasta mediados del siglo XX eran sin injertar. Los caseríos guipuzcoanos, por ejemplo, plantaban mayoritariamente árboles silvestres probablemente con la intención de injertarlos para obtener la variedad de fruta deseada. Esos árboles conocidos como silvestrones o *basatiak* eran manipulados con posterioridad, pero la base era más resistente a las enfermedades y a la adversa climatología. Eso, al menos, se creía con no poco fundamento.

Este sistema de multiplicación de manzanos ha sido tradicional desde tiempo inmemorial y en muchas localidades surgieron auténticos especialistas en las técnicas del injerto.

Las variedades que hoy denominamos autóctonas y que todavía perduran tienen su origen en esos plantones silvestres más tarde injertados sin que, en muchos casos, se conozca la procedencia del esqueje utilizado en esa operación. Eso hace que no pocos manzanos carezcan de señas de identidad, por el anonimato

de quienes los injertaron.

En no pocos caseríos se conocen las manzanas más que por su nombre por el lugar en el que geográficamente se encuentran dentro de la propiedad. A pesar de ello, la mayoría de los caseríos sí conoce perfectamente el sabor, el color o el tamaño de las variedades de manzanas que cultivan. Las variedades que han llegado hasta la actual generación con nombre son en su mayoría las recopiladas en las primeras décadas del siglo XX por la Diputación.

Es difícil precisar cuántas variedades de manzanas autóctonas

existen. Jose Uria Irastorza aporta en su obra "La sidra" fichas de 86 variedades, pero él mismo apunta que hace un siglo habría más de 500.

La manzana autóctona vasca ha ido adquiriendo una nomenclatura en función de diversas razones. Quizá sea la forma, el color y el sabor lo que caracteriza mejor al fruto. La *Boskantoi*, por ejemplo, una manzana de sabor ácido o agri dulce cuando está en sazón, recibe su nombre de las cinco gibas muy regulares que tiene en su parte superior. Es una manzana apreciada tanto para sidra como para pos-

tre y de origen vizcaíno, según Azkue. Atendiendo a su forma tenemos, asimismo, la *Txurten luze* (pedúnculo largo), *Mokote* (cónica) o la *Limoi sagarra* (forma de limón).

La manzana *Urtebi* (dos años) es la que mejor describe el fenómeno de la vecería de esta fruta. Ofrece buenas cosechas cada dos años. Existen tres variedades de sabor parecido: *Urtebi handi*, *Urtebi txiki* y *Urtebi beltza*. Es agri dulce, de buen tamaño, de mucho zumo y muy apreciada tanto para sidra como para postre.

Una de las variedades autóctonas más antiguas y abundante es

la manzana *Errezila*. Es ácida pero a la vez contiene mucho azúcar. Se le denomina también *Reineta del país* o *Errezil sagarra*, por ser en este pueblo guipuzcoano donde abunda. No hay que confundirla con la *Errege sagarra*, también muy apreciada en gastronomía. De esta familia de reinetas están la *Udare sagarra*, *Errezil gorri* o *Esamiñ sagarra* y la *Errege gaxi*.

Algunas manzanas han sido bautizadas por el momento del año en que maduran. Es el caso de *San Juan sagarra*, *Santiyo sagarra* o *Andra Mari sagarra*, mientras otras lo reciben de un pueblo, *Andoain sagarra* y *Gabiri sagarra*, o del caserío donde supuestamente surgió, es el caso de la *Txalaka* (caserío de Astigarraga), una de las manzanas más apreciadas para hacer sidra por su sabor ácido-amargo, su hermoso tamaño y su abundante zumo, o la *Munduate* del caserío de ese nombre de Olaberria.

De origen curioso pueden ser las denominadas *Frantses sagarra*, *Aleman sagarra* y *Argentino sagarra*. Esta última quizá deba su nombre a algún indiano que tras retornar a Euskal Herria dio con esa variedad en uno de sus injertos.

Jose Mari MARTINEZ



Hernaniko Udala

Denboraren besoetan
hegal egiten duen
Herria da gurea.

Tristura haizeratzen ohituta dagoena,
baina zoriona borrokatzen ikasi duena.



EUSKAL PRESOAK
EUSKAL HERRIRA