



JAVIER HERNÁNDEZ

Una grúa desembarca una *kupela* para la exposición sobre el mundo de la sidra.

El corazón de la sidra

D. JUANMARTÍNENA
San Sebastián

Astigarraga, *sagar-doaren biotza* (Astigarraga, corazón de la sidra). Es el logotipo de la exposición que, a partir del próximo sábado, exhibirá en esta localidad guipuzcoana los utensilios y herramientas utilizados en las distintas fases del proceso de elaboración de la sidra, desde la recogida hasta el prensado, pasando por la medida, almacenaje, transporte y embotellado. La muestra es un anticipo de la futura *Sagar-do Etxea* o Casa de la Sidra y servirá para enseñar este producto autóctono y su evolución a todo aquel que se acerque antes del 31 de enero a la plaza Apeztegi de dicha localidad.

Más de 100 piezas antiguas de madera, metal y plástico invaden el local donde se ubica la exposición. Destaca por su valor histórico una *kupela* montada en un carro antiguo que, tirado por bueyes, servía para vender la bebida de puerta en puerta y que llegó a funcionar hasta la guerra civil. También se pueden contemplar encorchadoras, un tractor moderno, toneleras, mazas, botellas y objetos curiosos como un

Una muestra reúne en Astigarraga los objetos que se usan para elaborar la bebida

lavabotellas. El etnógrafo Luis del Barrio, quien ha participado en la catalogación de estos utensilios de trabajo, destaca que "la mayoría de las herramientas se han rescatado de las *ganbaras* [desvanes] de los caseríos en un aceptable estado de conservación".

Pero no todas las piezas proceden de sidreros vascos. Algunas han llegado incluso de la ciudad alemana de Wiesbaden, con la que Astigarraga mantiene lazos de hermanamiento. Precisamente el alcalde de Astigarraga, Mikel Zabala (EA), destaca el esfuerzo que realizaron los sidreros de la zona para mantener la producción del zumo de manzana fermentada, hoy tan laureada, cuando en el resto del País Vasco se dejó de producir y comercializar. "Hay que tener en cuenta que, a pesar de los avances tecnológicos, la elaboración de la sidra se realiza de una manera artesanal", señala el primer edil. Y es

que la cesta o *sarea* con la que se recogían las manzanas hace siglos se asemejan mucho a las actuales. Lo mismo pasa con las *matxakas*, que sirven para triturar la manzana, o con los

lagares, que exprimen hasta la última gota de la fruta. Cada utensilio contiene una etiqueta con su nombre y el de la persona o caserío que lo ha cedido. Se asegura la originalidad de todas las piezas. "Animo a todo aquel que tenga piezas relacionadas con la sidra que las aporte a la exposición con la garantía de que le serán devueltas", afirma Zabala.

El etnólogo Luis del Barrio recalca que "el objetivo que se persigue con la próxima creación de la Casa de la Sidra exige que se complete con una fototeca, biblioteca y otras secciones". Los detalles se están ultimando para que en menos de un mes, el 13 de enero, se celebre en la *capital de la sidra* la apertura oficial de la temporada con el ya tradicional primer *txotx* o degustación del caldo de la nueva cosecha. Es la época en la que las sidrerías rebozan de gentes que peregrinan con ánimo de probar la *poción mágica* y sus efectos.