

Viaje de la sidra del pasado al futuro

El oro líquido de la manzana vive tiempos de renacimiento después de años de ostracismo

MIKEL CORCUERA, San Sebastián
Un año más por esta época, la apertura de la temporada del *txotx* sitúa en el primer plano de la actualidad a la sidra, bebida embriagadora como su propio nombre indica en latín, y que como pocas anda a caballo entre elementos tradicionales y decisiones de futuro que afectan a su supervivencia. Es un producto que llegó a cosecharse en toda Euskal Herria y que, por diversos avatares, su producción ha quedado concentrada sólo en la provincia de Guipúzcoa, principalmente en la zona que delimitan Astigarraga, Hernani, Urnieta y San Sebastián.

No sólo la sidra ha sufrido a lo largo de los años transformaciones manifiestas, sino que su propio escaparate, el que le permite promocionarse y difundirse, el rito de la *probaketa* o espiche, más conocido como sidra al *txotx*, ha acometido un cambio sustancial, tal vez uno de los más importantes de cuantos se han producido en torno a esta bebida chispeante.

De ser una necesidad técnica y comercial para que los elaboradores y sus posibles clientes conocieran las nuevas sidras, ha pasado a convertirse en un auténtico deporte de masas, una costumbre social arraigada y masiva, que mueve a auténticas peregrinaciones de seguidores del mito, más que del rito. El término *txotx* hace referencia a la costumbre de degustar la sidra desde la misma cuba mediante un pequeño agujero realizado en la madera. De hecho, la palabra *txotx* es un diminutivo del término euskélico *zotz*, que significa "ramita de árbol", pero que, por extensión, es alusivo también al trozo estrecho de madera con el que se tapa el orificio de la cuba, si bien en la actualidad, la mayor parte de esos orificios se cierran con pequeños grifos de diversas formas. Un palito que, en definitiva, se muestra como el medio casi mágico de comunicar el misterio de la nueva sidra con los degustadores.

Otros términos que se asocian con este rito secreto —cuasi masónico— son *txiri* y mojón. Al parecer, en la zona de Tolosa, Aduna y Zizurkil, usan en vez de *txotx* el vocablo *txiri*, que es el diminutivo de *ziri*, palabra con la que se denomina a las cuñas de madera. Otra de las palabras clave en torno a la sidra y su consumo es el tan cacareado mojón, que es la designada para expresar que los comensales pueden dejar de comer, porque se va a abrir alguna cuba. Al parecer no es un término relacionado exclusivamente con las sidrerías.

Cuestiones lingüísticas aparte, tanto en el rito de *txotx* como en la propia elaboración de la sidra lo que se puede declarar sin complejos es que cualquier tiempo pasado no fue mejor, ni el futuro de su calidad está del todo asegurado, por mucho que se erripen los sidreros más responsables y la propia Administración. Entre sus grandes carencias se encuentra que, todavía en la actualidad, aproximadamente el 75% de la sidra embotellada se vende sólo en Guipúzcoa, lo que quiere



Dos camareros sirven de la *kupela* en la sidrería Sagardi donostiarra. / JAMIER HERNÁNDEZ

Franca franquicia

Sagardi, dicen sus propios promotores, no es una taberna ni una sidrería, sino "un establecimiento de hostelería altamente especializado y temático, con una relación calidad-precio competitiva y un sistema moderno de organización". Es lo último en la moda sidreril. Una franquicia a la vasca que se ha expandido ya por Barcelona, Sabadell, Leloa, Bilbao (en ese escaparate magnífico que es El Viandar de Sota), y ahora también en San Sebastián. Compíte en la capital guipuzcoana con otras franquicias y locales de *fast food* (léase *burgers*, pizzerías y similares) en el centro de ocio Ilumbe.

Se trata de una franquicia que está sabiendo dar a conocer la cocina vasca y sus productos. Buenas y tradicionales materias primas tales como la sidra Zapalán, el vino de Rioja Alavesa Artadi, el prestigioso bacalao Giraldo, el *txakoli* Talaiberri y las incombustibles tejas y ciga-

rrillos tolosarras. Esta mezcla de ingredientes, más otros elementos singulares, conforman la personalidad de esta sidrería de nuevo cuño.

Entre las peculiaridades destaca que este local, si bien inspirándose en las sidrerías tradicionales, ha sabido dotar a sus instalaciones y a su cocina de un aire de limpieza modernidad. Así, junto a las propuestas típicas —tortilla de bacalao, bacalao frito y chuletas de carne roja—, el abanico se amplía con salmón marinado, *carpaccio* de solomillo de buey al Idiazabal, una curiosa ensalada de morros de bacalao y algo que seguramente, por su precio y gustosidad, causará sensación: el poco usual cogote de bacalao fresco. Lo mismo sucede entre las ofertas cárnicas con la costilla de pato. El numeroso y eficaz servicio evita la molestia de servirse uno mismo de la *kupela*, cosa que resulta insufrible cuando el *barrikote* no se hace de pie.

decir que tiene un proyección exterior casi anecdótica.

El consumidor no acaba de identificar las marcas, de manera que no se produce el efecto de arrastre de la marca fuerte hacia la débil. Entre otras cosas porque sólo un 30% de las botellas se vende etiquetado, con lo que es muy difícil que el público memorice las marcas. En realidad, parte de sus pecados nacen de sus virtudes: su naturalidad, su poca graduación alcohólica, lleva pareja una mayor inestabilidad que otras bebidas que, como el vino, poseen mayor acidez fija, grado y taninos, que actúan de conservantes en su evolución en botella.

Otra de las tareas pendientes es la eliminación de esas feas lías o posos que, por paradojas de la vida, tienen un nombre francamente tierno y amable, como es el de *ana*. La cuestión es bastante fangosa, ya que se corre el riesgo de que el filtrado no sólo se cargue a la madre sino también a la esencia misma del producto, desnaturalizándolo por completo. En todo caso, su presente es prometedor, si miramos los avatares a los que se ha visto sometido en el pasado. Si bien hubo épocas cuyo nivel de consumo fue bastante más destacado que el actual, su aceptación inmemorial y masiva no lo fue tan-

to por placer y por la excelsa calidad del producto, sino porque era una bebida que no tenía ningún tipo de competencia.

El vino era bebida reservada para los más pudientes y para las grandes fiestas. La primera de las referencias de un decaimiento en el consumo de la sidra en Euskal Herria se remonta al lejano año de 1523, cuando los pescadores vascos traen de las Antillas el maíz. La consecuencia más directa fue que los campos de maíz eliminaron gran parte de los manzanales.

Ya en el siglo XIX, la revolución industrial también fue otro factor negativo de cara a la producción de sidra. Muchos *baserritarras*, sobre todo los más jóvenes, dejaron el campo y pasaron a ser trabajadores fabriles, cuestión que acrecentó una despoblación del campo evidente y un envejecimiento del campesinado, de forma que la agricultura se convierte en algo residual. A la par, el pino, base de la industria papelería, irá ocupando el lugar del manzano.

Ni que decir que la guerra civil posterior es uno de los puntos de inflexión más bajos en torno a las sidrerías. Además, coincidió con un fenómeno instaurado desde principios de siglo en Guipúzcoa, la transformación de las sidrerías en otro elemento que sería a la postre decisivo a la hora de configurar una de las singularidades de su cocina: las sociedades gastronómicas. Tampoco fueron boyantes los años que le siguieron. En los cuarenta, la producción de sidra es escasa. El vino, ya con mejores transportes va desplazando a la bebida autóctona. Además con la hambruna de posguerra toma plena vigencia ese dicho que afirma que "sin comer no apetece beber".

La crisis de los setenta

Pero cuando la industria de la sidra tocó fondo fue a comienzo de los setenta. La masificación de bebidas de trago largo y fácil, como la cerveza, tuvo gran culpa de ello. Vistas así las cosas, era el momento de darle un empujón, un necesario relanzamiento que le alejara de su muerte anunciada. Los sidreros jóvenes cuestionaron la propia sidrería y, sobre todo, los métodos artesanales de producción, que tenían poco de arte y menos de sanos.

Por eso comenzó la replantación del manzano autóctono y la progresiva renovación tecnológica: manejo de densímetro, utilización del frío e introducción del acero inoxidable. Más tarde se impondrá el etiquetado de las botellas hasta llegar a un modelo único de éstas. Así empezó un camino aún no allanado del todo, las claves de la personalización y reconocimiento de la sidra vasca, que todavía hoy pasan necesariamente porque los manzanos vayan recuperando primacía en el caserío. Que así sea. Para, entre otras cosas, poder emular las encendidas palabras del vate normando que, añorante, afirmaba: "El olor de mi país está en la manzana".