



JOSE MARIA BUSCA ISUSI

Defensor de la sidra de Astigarraga

Jose Maria Busca Isusi nació en Zumarraga el 6 de setiembre de 1916. Licenciado en Ciencias Naturales por la Universidad de Madrid. Especialista en gastronomía vasca. Socio fundador de la Sociedad de Ciencias Naturales Aranzadi de la que fue primer vicepresidente. Fundador también de la Cofradía Vasca de Gastronomía. Autor de libros como ALIMENTOS Y GUIOS EN LA COCINA VASCA, GUIA GASTRONOMICA DE GUIPUZCOA, GUIA DE RECOLECTOR DE SETAS, SETAS, GUIA PARA EL AMA DE CASA DE 1972, ESTIRE SUS BILLETES EN LA COCINA. Colaboró en las revistas MUNIBE, REDENCION, EL ECONOMISTA, en el DIARIO VASCO, NORTE - EXPRES y en RADIO LOYOLA. Murió en Zumarraga en 1986.

En unas jornadas sobre la sidra que organizó la Sociedad Astigar el año de 1984 el 1 de marzo dió una conferencia en el Ayuntamiento de Astigarraga a las 8 de la tarde con el siguiente título: LA SIDRA EN LA COCINA. Ante un nutrido grupo de personas llegó a afirmar que había llegado muy contento al VATICANO DE LA SIDRA, esto es, al pueblo de Astigarraga. Más adelante comentó que solía hacer vinagre y calvados con sidra que solía comprar en la sidrería Irigoien de Ergobia. También comentó las recetas que solía preparar con la misma sidra. Y recetas viejas de sidra.

Busca Isusi escribió en algunos periódicos del país algunos artículos defendiendo la sidra de Astigarraga. He aquí algunos de ellos:

LA POBRE SIDRA. (La Voz de España 1966)

...El guipuzcoano bebe más vino en sus comidas, y practicamente ha abandonado la sidra...

...Hace treinta años solía ser costumbre muy frecuente que los chavales fuésemos a la sidrería a llenar unas botellas con la sidra que se bebería en la comida. Mucha gente iba también por las tardes a la sidrería a tomarse unos vasitos de sidra...

...No creo que exista mejor bebida para acompañar a unas anchoas recién pescadas, fritas, que una buena botella de sidra...

...En ocasión muy recordada por mi, y hace unos cuantos años, muchos ya, tomé una copa de "calvados", que es muy bueno por cierto, tan caro como un coñac "TRES ESTRELLAS" cualquiera.

Me picó el amor propio y realicé destilaciones con los pequeños aparatos de cristal de laboratorio que tengo. Envejecí el producto y realmente creo que el "calvados" guipuzcoano, a quien llamo sagardos, es tan bueno como el francés...

...La sidra intervenía en la vida social de los guipuzcoanos. La apertura de una "upela" llegaba a veces a ser acontecimiento en una población vasca.

Probablemente, la sidra de Astigarraga sea la que más fama lleva, aunque hay otros pueblos, como Asteasu, que también tienen fama de ser buenos productores de sidras de calidad...

...La sidrería en Guipúzcoa y Vizcaya ha dejado de ser "TYPICAL". Ha casi desaparecido. Ya no se va a la sidrería. Solo diré que en mi pueblo cuando tenía dos mil quinientos habitantes había cinco sidrerías; hoy, que tiene once mil, prácticamente no hay ninguna abierta y hay años en que no se hace un litro de sidra.

Por la zona de la costa, si hay todavía sidra y excelente, por añadidura.

Los de Goyerri teníamos una mala sidra dulzona. El "ANDRE SAGARDO" o "SIDRA PARA MUJERES", sin duda por su dulzura, era la burla de los "BETERRITARRAK" a los "GOYERRITARRAK".

La sidra es una bebida excelente y sobre todo para platos de pescado y dentro de estos, para los de bacalao.

Quién no haya podido asistir a una probaketa" en alguna sidrería de Astigarraga, desconoce una de las más brillantes facetas de la Gastronomía Vasca.

Nuestra sidra da por añadidura un excelente aguardiente muy parecido al Calvados y un vinagre también muy bueno único para los platos de besugo a la donostiarrá.

LAS SIDRERIAS DE SAN SEBASTIÁN. (Norte Expres 14-O 7-1981)

...De joven no conocí las sidrerías supervivientes y, ahora si voy todos los años a Ergobia para la "PROBAKETA" de sidra y para hacer una reserva de botellas para el año.

La sidra seca de Beterri es una excelente compañera de viaje de los platos de pescado, especialmente de los de bacalao, para acompañar una zurrutuna o una tortilla de bacalao, no conozco bebida mejor, incluido un buen vino blanco.

Además, la sidra puede intervenir en la composición de algunos platos de pescado; y los asturianos, los grandes señores de la sidra, suelen hacerlo.

Por otra parte, diré que la sidra turbia del fondo de los toneles, da un excelente aguardiente, ideal para beberlo sólo o para flamear torrijas, crema frita o "creps".

...Todavía con un poco de imaginación, se puede revivir, en una sidrería de Astigarraga o Ergobia, el ambiente de hace cien años, entre gente que procura tomar la vida por su lado más amable.

...En Guipúzcoa había, a grosso modo, dos tipos de sidra: La de Goyerri y la de Beterri. La primera era la sidra dulce o "andre sagardo" y la segunda, la sidra seca. Como no soy chauvinista gastronómico, no tengo empacho en reconocer que la de Beterri me gusta más, por ser seca y romántica...

...Un momento cumbre para mí de la gastronomía vasca, suele ser asistir a un "txotx" o espita en una sidrería de Ergobia o Astigarraga.

...Los asistentes, como cofrades de alguna secta, se van acercando silenciosamente, vaso en mano, a recoger cuidadosamente el parabolico txorro que es amorosamente recogido y bebido a continuación, sin dejarle tiempo a que se oxide...

EL TSOSPERRI

Otra vez el Señor ha sido generoso con nosotros y nos ha permitido la delicia de catar la "Tsosperri" o sidra recién estrenada en una bodega de Ergobia...

...Es un espectáculo folklórico, diría, estar en una tarde de "probaketa" de sidras, en una bodega de la zona de Astigarraga...

...La cosa tiene algo de ritual. Empiezan a preparar algo que ellos han traído o han encargado en la misma sidrería, o en una taberna aledaña. Pero hay un plato inevitable para hacer esta prueba de sidras: La tortilla de bacalao, que la hacen magníficamente en estos barrios donostiarras aunque en algunos sitios los hacen mejor que en otros.

Los vascos llevamos siglos acompañando los platos de bacalao con sidra...

...Yo, que soy de Goyerri y por tanto menos sidrero y bacaladero, de los de las Tierras Bajas, aprendí o conocí de mayor ya, esta práctica de la probaketa; una vez conocida, no me la pierdo ni me la espero perder, a poca salud y perras que me dé el Señor.

Ahora que está de moda esto de "Stress" creo que una de las mejores prácticas para combatirlo es esta de la "probaketa" de sidra.

Miel Joxe Astarbe