

LA POBRE SIDRA

Por JOSE MARIA BUSCA ISUSI

Está de para ver la decadencia actual de una bebida antaño tan popular en Guipúzcoa.

Los guipuzcoanos fueron grandes aficionados a la sidra. Aficionados un poco a la fuerza, forzoso es decirlo.

El guipuzcoano lo que quería era el vino tinto de Navarra y Rioja, pero su transporte a estas tierras, en épocas en que no había trenes ni camiones, lo convertían en una bebida carísima, mucho más de lo que puede serlo ahora.

El hombre, desde tiempos de Noe, ha sentido una tremenda afición a embriagarse o, por lo menos, a sentir la euforia que da una comida en la que la imprescindible agua que debe acompañarle no se la toma en estado de pureza, sino en la de impureza alcohólica.

Todos los pueblos tienen su bebida alcohólica obtenida de mil maneras, de mil productos. Todas las frutas que naturalmente tienen azúcar y todas las semillas ricas en hidratos de carbono o féculas son susceptibles de dar una bebida alcohólica a partir de zumos de ellas obtenidos.

En Guipúzcoa, la zona de la vid está limitada a la orla costera y a algunos dulces valles del interior.

Recuerdo haber leído que el área guipuzcoana del cultivo de la vid llegaba hasta Azcoitia. Hoy se ha limitado a la zona de Guetaria, productora de excellentísimos chacolies, de categoría similar a cualquier blanco de esos que cuestan muchas pesetas.

Que yo tenga este año chacoli de Zumárraga, obtenido de uvas blancas de parras que ornán fachadas de caseríos, no quiere decir que este frío pueblo de Goyeri pueda ser considerado como zona de la vid.

Pues el guipuzcoano, que también quería sentir la euforia de un licor alcohólico y que no tenía vino malo o caro, recurrió a la manzana para obtener la sidra. La sidra era la bebida de los pescadores guipuzcoanos que iban hace siglos a la pesca del bacalao o de las ballenas. En las relaciones de

tra, además de la técnica empleada, las variedades de manzanas empleadas en su elaboración.

Nuestra técnica de fabricación es rudimentaria y más allá de las conquistas de la bacteriología.

Pero estas cosas científicas no son para ser tomadas a broma.

Visitaba una vez la estación experimental de la Universidad de Bristol por un asunto de mimbres, cuando mi amigo el profesor de la asignatura me enseñó un increíble "tolare", todo él de acero inoxidable. Era el lugar donde se experimentaba con sidra por técnicos de resonancia mundial. La sidra es una bebida bastante popular en Inglaterra, y si no llega a competir con la cerveza, sí es bebida corriente de muchos millares de ingleses. Es cosa que se observa fácilmente que los vascos no somos seres de vocación comercial. No hemos sabido explotar, como los asturianos, la nostalgia de nuestros paisanos emigrados en América, a base de la sidra. Las mejores instalaciones de España, en cuanto a sidra, están en Asturias, y la exportación a América hispana es una de las bases de sus negocios.

Tampoco hemos sabido hacer otra cosa elemental: destilar la sidra.

Los franceses, más vivos, tienen una excelente bebida: el "calvados", que no es sino alcohol procedente de la sidra y ligeramente envejecido en barril de madera.

En ocasión muy recordada por mí, 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 fran-

cos. Recientes comparaciones con los mejores "calvados" franceses me indican que ando muy cerca de su calidad.

Creo que esto de la industrialización de la sidra por destilación en destilerías regulares podría ser una de las soluciones al grave conflicto que con frecuencia presenta la abundancia de manzana.

Si los años de sobra de manzana se hiciese sidra con la sobranza manzana, se destilase esta sidra, la cosecha podría ser fácilmente absorbida. Bastaría que cada familia guipuzcoana comprase al año un par de botellas de excelente "sagardos", para que la cosecha guipuzcoana quedase absorbida sin perjuicio para nadie; más bien, con beneficio para todos.

Porque el "sagardos" no sólo es excelente como aguardiente para tomarlo acompañado de un puro después de una buena comida. Es excelente como condimento.

La sopa de pescado, el "tioro" de Lapurdi y algunas otras cosas, entre ellas el "shangurro a la donostiarra", para mi gusto, por lo menos, quedan tan bien con "sagardos" como con ron de Jamaica.

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.

Hoy, producir sidras de calidad y aguardientes de ellas derivados es más fácil que nunca. Arreglar la cuestión de la sidra puede ser una gran ayuda a arreglar la cuestión del caserío guipuzcoano, que por tan malos momentos pasa. Es una labor colectiva como tantas otras.

PERIÓDICO LA VOZ DE ESPAÑA
FINAL DE PELOTA DEL AÑO 1966
ENTRE ARRARATE/ATANO X.?