

LA SIDRA

10-03-1984
KORATUA

Se suele contar de un hombre tan aficionado a la caza que disparaba a todo animal volador, cualquiera que fuese su orden, clase, tipo, género o especie y que en un día de caza, se le vino a posar en los cañones de la escopeta una hermosa paloma torcaz.

Soy un imponente cazador, pero no de aves, ni animal de tipo alguno. Lo que llevo cazando por más de cuarenta años son libros y publicaciones relacionadas con la cocina y la alimentación humana y ésta es la única razón por la que creo que sin pecar contra la humildad, puedo jactarme de mi colección de libros sobre el tema.

Como al cazador del cuento, una paloma se ha posado en los cañones de mi escopeta y traída por el amigo Juan Ramón Urquijo, que no es la primera vez que me ha mandado palomas de esta especie, acaba de enviar un manuscrito relacionado con la fabricación de la sidra.

El manuscrito, sin datar y sin firma del autor, está escrito en finísima letra, que podría servir bien de estudio para un grafólogo.

En realidad, es un pequeño tratado sobre la fabricación de la sidra, cosa que al lector normal, poco le importará y si a alguno le importase, le digo que le puedo enviar la fotocopia del manuscrito, para que le saque jugo, que en este caso sería mosto de manzana.

Recientemente la Caja de Ahorros Municipal de San Sebastián ha publicado un magnífico libro titulado «Sagardoa», cuyo autor es José Uría Iraztorza, y salvo un pequeño resumen en francés y castellano, todo el escrito es en euskera, por lo que a mi modo de ver las cosas, sólo

tienen un valor de puertas adentro, como nos pasa con los juegos llamados rurales de levantamiento de peso o carreras pedestres, cuyas marcas, sólo valen para nosotros.

Comprendo las dificultades que tendrá un especialista europeo en sidras para calar en todo lo mucho de interesante que tiene el libro.

El libro es como una ópera omnia sobre la sidra, puesto que el problema es enfocado desde un punto de vista histórico, agrícola, técnico de la elaboración de sidra, estudio técnico de las fermentaciones sidreras y hasta se toca la tonelería sidrera, que es particular y muy distinta a la del vino.

En este momento la sidra en su consumo está en plena decadencia en nuestro ambiente.

Fue una bebida de obligado consumo, debido a que como el hombre, no puede vivir a su gusto, sin tener alguna bebida alcohólica que beber en toda la orla cantábrica, donde el vino siempre fue caro y el chacolí raro, no había más remedio que beber sidra.

La sidra era la bebida que se embarcaba en los decantados barcos bacaladeros vascos, que no tenían economía para embarcar vino y tenían que embarcar sidra.

Quizá de esto viene el buen emparejamiento que hay entre la sidra y nuestras preparaciones de bacalao, preparaciones que han sido compañeras de viaje por siglos y siglos en los garganchones de los pescadores vascos.

La sidra era objeto de consumo general y así, se dice que en Azpeitia había como unas 25 sidrerías y no sé las que quedarán. Habrá, si, establecimientos, pocos, que venderán sidra,

pero que no será de seguro de Azpeitia quien la fabrique. Lo probable es que sea traída de algún barrio de San Sebastián.

En Guipúzcoa había, a grosso modo, dos tipos de sidra: la de Goyeri 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.

De entre todas las bebidas alcohólicas, quizás sea la sidra la más higiénica de todas, debido a su bajo grado alcohólico y a la gran diuresis que provoca su consumo.

Su graduación suele oscilar entre los 2º alcohólicos de algunas malas sidras y los 8º que alcanzan algunas sidras que se hacen en Europa, en países que carentes de vino, han procurado, a través de especies de manzanas muy elegidas, obtener sidras con cualidades embriagadoras.

Sidra es palabra que procede de la hebrea «sidera» o bebida embriagante pero como tal no es considerada por nosotros, los vascos. Todo lo más es que la creemos euforizante.

Anécdota al canto. Un casero de la zona de Usúrbil que había ido a merendar a una sidrería a la vuelta de la reunión tuvo un accidente con su pequeño utilitario y causó lesiones a una persona. Hubo el consiguiente juicio y el abogado acusador decía que el acusado se había excedido en el consumo de sidra y que estaba embriagado en el momento del accidente.

Cuando le dijeron al acusado si tenía algo que objetar dijo: «¿Emborracharme con sidra? Si la sidra sólo

es «refrescante».

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 parabólico chorro que es amorosamente recogido y bebido a continuación, sin dejarle tiempo a que se oxide.

Esto se hace interrumpiendo la merienda, y para tener la seguridad que mientras se hace la práctica del «txotx» se suele poner sobre la fuente que contiene la merienda un pedazo de pan y se dice que es «mojón» y que aquello no se puede tocar ni lo que cabe.

Los asturianos, suelen decir que la manzana se ha redimido del mal que hicieron a los humanos, a través de la serpiente y de Eva, convirtiéndose en sidra.

Aquí también hay gente más sidrera que manzanera.

Tenia una vez una comida con unos amigos y de postre una bandeja de manzanas, «errezillak», para mí la mejor variedad, tanto para consumirla en crudo como asada, cuando uno de los asistentes me dijo: «Busca, cómo has cometido esta barbaridad. Estas manzanas no debieron haberse asado; se debió convertirlas en sidra.»

Espera un poco, le dije. Primero pruébalas y acompáñalas con un poco de la nata batida que hay junto a ellas y después me dirás si se puede pedir a presentar postre mejor hecho por el mejordulcero.

**JOSE M.
BUSCA ISUSI**