



Tecnología casi centenaria. Prensas de manzana de más de 80 años, joyas de la sidrería Aulia, en Legorreta.
:: FOTOS LOBO ALTUNA

Manzana nueva, manzana vieja

Ritos para el siglo XXI. 'Sidra', palabra hebrea, significa 'bebida embriagadora'. En euskera es el vino de la manzana. Su vinagre protegía de la peste. Hoy forma parte de nuestro ritual identitario

BEGOÑA DEL TESO

Han pasado ya 101 años desde que Julian Arrieta (sidrero desde mucho antes) comprase el caserío donde tenía su lagar, su tolare y los terrenos colindantes al Conde de Peñaflores, descendiente de Xabier María de Munibe, ilustrísimo 'Caballero de Azkoitia'. Estamos en un caserío del XVI, en la vega del Urumea, en una zona tan fluvial que la casa tuvo astillero y puerto donde amarraban las gabarras cargadas de mercancías. Estamos en Gartziategi, Paseo de Martutene.

Ha pasado mucho tiempo desde que las cabinas de piedra que en alguna sidrería de Astigarraga servían de 'excusado' para los clientes se transformaran en perreras. Tanto tiempo que algunos descendientes de los maestros sidreros del comienzo del siglo XX añoran cuando la gente no venía «solo por la chuleta; a la fiesta y a emborracharse sin pararse a pensar qué están bebiendo» sino que al comienzo de la temporada iban de sidrería en sidrería, probaban los distintos zumos, los discutían y cerraban el trato. Tiempos en que el 90% de la producción de cada casa no se consumía en kupela, en cena o en merienda sino en venta directa, embotellada.

Ha pasado tanto tiempo que ya es historia el nombre de Juana Mari, una de las nueve hijas de Julián y la que tomó las riendas del negocio. Tanto tiempo que unas cuantas sidrerías ya cerraron. Como la que se encuentra cerca del frontón de Amezketza o la que mira a la Nacional 1 desde una bionda de Tolosa. Se han convertido otras en escombreras y algunas han cambiado el 'txiri' de sebo que taponaba la kupela cuando no había aun grifos, por tramoya escénica y entre barrica y barrica plantaron pantallas de plasma (Urkiola deviene Eme B Garrate en el camino de Igarra...)

Pasó tanto tiempo, cambiaron tanto las legislaciones, los modos, las maneras y las costumbres que ya en el caserío

Gurutze Berri de Urrieta (sidrería Setien) no cierran a las 20.30, tras la afari-merienda de muchos sino que alargan algo más (no demasiado) el horario. En Begiristain (Ikaztegieta) las 'askas', los pilones, las artesas donde comían las vacas mientras los clientes bebían y charlaban son ya meros pero magníficos objetos para ambientar espacio y situación. Solo los padres de las cuadrillas de gente de cuarenta y muchos recuerdan que alguna vez cuando ellos eran jóvenes vieron allí nacer los terneros. Ha pasado tanto tiempo, han cambiado tanto los modos, hemos cambiado tanto nosotros que ahora el mosto verdadero y puro de la manzana se ha convertido en un trago largo, embotellado por Petritegi, vendido en espacios gastronómicos de postín y llamado 'Sagarlore'.

De vacas y muerte roja

No estamos en el XVI. Ni en el XVII. Equipos de la Facultad de Ciencias químicas de la Universidad del País Vasco siguen con sus experimentos en torno a las sidras monovarietales, sorprendiéndose como lo hicieron en 2014 Iñaki Berregi y los hermanos Juan y Andoni Zurriarain cuando en Fraisoro elaboraron sidras monovarietales usando distintas manzanas. Una de ellas podría ser la 'urtebi handi'. Otra, la muy extrema 'moko'. Y eso precisamente nos hace encontrarlos con las nuevas generaciones de sidreros. Algunos cursaron carreras de Ingeniería eléctrica pero apostaron fuerte por retomar el negocio familiar. Otros, la misma Maite Arregi, de Arizta, son licenciados en Farmacia así que en sus elaboraciones hay un estudio franco y profundo del pH, la acidez, el carbónico, las transformaciones que experimenta el líquido en la cuba.

Ha pasado tanto tiempo desde que los marinos y pescadores vascos comprobaran que el mosto fermentado de la manzana evita el escorbuto que nadie recuerda que durante la peste que asoló esta

antiguas de ese municipio que acaba de celebrar la fiesta del talo y el euskera (se vendieron 398). Recuerda cómo el abuelo hacía la sidra y la bajaba en cubas con bueyes a Tolosa donde la vendía. Recuerda que los clientes de Ikaztegieta llegaban en bici y traían su bocadillo. Y cómo un poco después alguien ofreció o pidió una tortilla. Como otro poco después la economía mejoró; los clientes



Sebo y 'txiri' en Oiartzabal, el 'txotx', sin grifo.



Oihana y Maite, dos generaciones en Arizta.



Begiristain, ha tiempo, aquí vacas y hombres comían juntos.



La merienda se acaba. O no, falta el postre.

empezaron a llevar carne y la señora de la casa se puso a preparar aquellas chuletas sobre la chapa de la cocina económica. Hoy en muchos sitios usan termómetros digitalizados para controlar la temperatura

de las chuletas. Hoy, unos cuantos menús de sidrería ofrecen placeres gastronómicos eternos pero hasta ayer inauditos en este contexto: la tortilla de bacalao ha devenido en más de un lugar en cazuela con esme-

tierra (finales del XVI) se recomendaba limpiar casas y cuerpos con vinagre. Al caer aquí de vino o ser tan caro, se usó el que más a mano teníamos, el de sidra.

Pasó tanto tiempo que ya muchos no saben que antes que el 'txor' fue el 'txiri'. Se dice así, según el diccionario de la Cofradía Vasca de Gastronomía, a la «operación de sacar muestras de sidra por medio de un pequeño orificio en la barrica. Recibe el nombre del palo con que se tapa este orificio». Aunque también es verdad que el agujero practicado en la barrica podía taponarse igual con sebo, grasa o cera pues en este mundo de mixtificaciones y metamorfosis cada maestrillo siguió siempre su librito.

Tú 'txotx'; yo 'ali oli'.

Cambian tanto los tiempos que ya hay sidrerías urbanas y restaurantes que, visto cuánto desean los viajeros participar en el rito del 'txotx' ofrecen el menú típico de la chuleta, la tortilla y el levantarse de la mesa para ir a restañar la sed haciendo que la sidra rompa contra el vaso. En Arizta, de Zubietza, se celebran bodas, banquetes y en temprada de caballos, el menú se combina con una visita al Hipódromo. El pitillo y la copa se toman bajo una carpa exterior y en la zona y las kupelas una cuadrilla de catalanes ofrece al visitante autóctono un cursillo rápido de preparación de la gloriosa emulsión mediterránea de aceite de oliva y ajo (alioli) a cambio de ser instruidos en el arte y la maña de saber recoger bien el vaso la sidra que brota de la kupela. Barrica que hoy puede ser, en muchos lugares, de acero inoxidable.

Hubo un tiempo cuando el cliente sidrero hacía gala de llegar el primero, beber el que más y marcharse el último. Hoy los buses nocturnos, los 'búhos' recogen por las paradas a quienes el ritual de la manzana les pegó fuerte. Hoy, las sidrerías son, a veces, de cristal y se abren iluminadas a las laderas del Cantábrico.

rada salsa, adornados los tacos del 'Gadus morhua' con su misma piel en crujiente. Mientras se discute aun si la tortilla ha de llevar cebolla o si ésta ha de estar pochada y cuánto; mientras taxis y microbuses han sustituido a las bicicletas Orbea, las tejas y cigarrillos de Tolosa (a veces hasta la tarta de queso) comparten ya plato de postre con el Idiazabal, el membrillo y las nueces.

TXORI Y GEZA

► **Arizta.** Las cinco barricas de la sidrería zarautarra con visión panorámica de montes y mares no solo están numeradas sino que sus notas de cata son un curso rápido e intenso sobre las características de un puñado de manzanas recogidas en los alrededores.

► **Mozolola.** La sidra elaborada al 100% con esta variedad de manzana dulceamarga de color verde amarillado y piel fina y áspera ocupa la kupela número uno del palacio de los Arregi. En cata asombra su color oscuro anaranjado y su toque especiado. Trae a la memoria el recuerdo lejano de la cerveza de trigo

► **La que comía el pájaro.** La 'bebida embriagadora' de la kupela 5 la elaboraron también en 2016 Juan y Maite Arregi a partir de la fruta de los manzanos más antiguos de su casa solariega. Tan antiguos que sus nombres no son ni científicos ni aparecen en ningún tratado sino que son 'etxeokak', recuerdo de la manera más rápida de morir en la familia. Así, en esa kupela descansa el zumo fermentado de un 37,5% de 'uridin sagar', un 15% de la 'geza gogor', un 10% de la del 'txori' y otro 37,5% de otra con más nombre y estudios, la 'Goikoetxe', esa rojiverde ácida y dulce agria. El resultado mantiene un buen equilibrio entre amargor y acidez y un bonito toque carbónico

► **Denominación de origen: Azeitpe.** La barrica número 4 de Frantsesbidea contiene una sidra de buen cuerpo, rojiza y oscura que liga bien con los postres. En su composición no solo tiene un 55% de 'mozolola', un 28% de 'goiko etxe' y un 16% de 'txalaka' sino, también, un importantísimo 1% de 'Azeitpe sagarra', otra más de las 115 variedades de manzana reconocidas en este país.

► **Cosecha 2015.** La investigación es un reto para los nuevos sidreros. Maite Arregi y los suyos vigilan la evolución de ciertas sidras más allá de la temporada del 'txotx'. En la kupela 3, especial para beber con frituras, está el zumo resultado de prensar y fermentar 90% de 'txalaka' y 10% de 'mozolola'.

DEL BOCADILLO Y LA BICI A LAS TEJAS Y EL BUS

Recuerda tiempos no tan lejanos Iñaki Begiristain en el cruce de caminos entre Ikaztegieta y Legorreta, en el cruce de sendas que llevan de la sidrería Begiristain (caserío del siglo XVI) a Aulia que ocupa los bajos de una de las casonas más