

Como habrán observado, aquellos precios han variado sensiblemente y nada tienen que ver con los actuales, y que como decía, aunque parezca una exageración, un pollo costaba igual que una langosta.

Efectivamente, y a pesar de no pretender inmiscuirme en especulaciones de tipo económico, la razón de todo esto, como sabemos, se ha debido a la depreciación de la moneda, erosión que sufren todas ellas -unas más que otras- y también a las fluctuaciones, por diversas razones, de los precios de los distintos artículos, como pueden ser las grandes producciones, etc..

Por ejemplo, antes un pollo en este país, vivía más o menos tranquilamente en libertad, podríamos calificarla de "libertad vigilada", picando tonta y machaconamente aquí y allá -por lo menos eso me ha parecido a mi siempre- y además con una alimentación adicional importante, lo recuerdo muy bien de cuando teníamos un gallinero en casa. Pero todo esto ha cambiado. Ahora viven en unos hacinamientos kafkianos con algún artilugio mecanizado con lo cual los que se dedican a este negocio, han conseguido una producción masiva de pollos. Naturalmente, esto ha repercutido en menoscabo de la libertad de que disfrutaba este animal, así como en detrimento de su calidad gastronómica, cosas que siento sinceramente, y no es el caso aquí de comentar la existencia de sus desdichadas hermanas, poniendo huevos desquiciadamente.

De todas maneras, actualmente hay muchísimos pollos y como consecuencia de ello sus precios son ahora más baratos que antes o por lo menos hoy pueden acceder a ellos mayor número de gente. Hoy, aquí, el pollo ha dejado de ser un manjar para ser disfrutado solamente en ocasiones señaladas.

En cambio, es lástima, que hasta la fecha no se haya podido hacer lo mismo en estas latitudes con las langostas. Pero no desfallezcamos, pues, cualquier día es posible se haya resuelto este problema y este delicioso crustáceo, por algún, hasta ahora, desconocido método, se pueda reproducir en grandes cantidades con el consabido descenso de su precio, y quien sabe si también de su correspondiente calidad gastronómica.

## SAGARDOTEGI ZAHARRAK (Viejas sidrerías)

Por: Manuel Prada

La sabiduría y la ciencia han entrado en las sidrerías de hoy, además de la moda, y cuando ésta reina (apaga y vámonos) cambia el carácter de las cosas hasta tales extremos, que lo que era ámbito de grupitos de amigos, responsables de sociedades gastronómicas, privilegiados y similares, se ha convertido en asistencias masivas, incluso con viajes colectivos en autobuses de lujo que desde lejanos lugares acuden a la cita con la sidra, como si se tratara de peregrinaciones a Fátima. Los santuarios principales están en los alrededores de San Sebastián, donde, después de un retroceso en el que la sidra perdía pie, ha habido un auge tremendo que ha justificado aquellas peregrinaciones.

Elementos insospechados cuya presencia hace unos no muchos años hubiera parecido insólita en estos "sancta sanctorum" hoy resultan habituales. El firmante ha oído francés, inglés, italiano, alemán y puede que hasta tagalo en diversas "probaketas" en las que estaba presente, cuando en tiempo solo se escuchaba euskera. Las sidrerías se están internacionalizando. Lo más curioso es que tanto los nativos como los importados se ponen morados y los elogios, así como la ausencia de críticas, son totales y las pasadas de rosca en el consumo se han convertido ya en multinacionalista, sin distinción de razas ni credos.

No digamos ya del "confort" de las actuales sidrerías ni de los melindres tales como que no se puede fumar, ni tocar instrumentos musicales, ni cantar (ni siquiera bien) puesto que la sidra puede acusar estos extraños hechos afectando a su calidad.

Modernos muebles, bien barnizados y cómodos, en lugar de aquellas destartadas mesas y banquetas donde uno no se rompía la crisma de verdadero milagro. Servicios sanitarios de mármol y acero inoxidable, agua caliente y fría, duchas, etc. En mis tiempos quien quisiera hacer aguas menores, necesidad obligada del degustante, tenía que salir fuera, hiciere el tiempo que hiciere, viento, lluvia, o unas heladas bajo la luna que le cortaba a uno, además de la respiración, toda otra función fisiológica por muy perentoria que fuere. Aun recuerdo lo sucedido a un viejo conocido, que al necesitar hacer de lo gordo, salió, se alivió y al darse cuenta que no tenía elemento de limpieza previsto echó mano a una fresca y abundante mata de verde con la que higienizarse el trasero, pues bien, la fresca mata resultó ser de ortigas y allí fué ella. El decía que como hacía un frío que pelaba, tenía las manos insensibles, pero, lo otro, no. Salió del percance como alma que lleva el diablo.

Entonces las sidrerías eran de tierra batida por lo que de tanto ir de una "kupela" a otra (se probaban absolutamente todas) se formaban charcos, completando el decorado del techo, en lugar de cristalinas arañas, con magníficas telarañas.

Ese era, en general, el ambiente, de tal forma que quienes íbamos de cata vestíamos como los montañeros, con botas de clavos y gruesos jerseys, que había que lidiar charcos y fríos, mas la previsión de las salidas al exterior cuando lo demandaba la necesidad. ¡Ah! Y se podía cantar y todo eso... Quién hubiera osado prohibir cantar a los magníficos bersolaris, muchos de ellos de escuela de sidrería, con el argumento de que sus "bertsos" podrían dañar la sidra encerrada en aquellas venerables "kupelas". Entonces esto hubiera sido inconcebible y sin embargo a lo mejor los actuales expertos tienen razón. Ciencia se come a ciencia. También en otros tiempos el doctor de turno (el científico) ordenaba al enfermo de sarampión que cubriera con un papel rojo la bombilla de la habitación (a mi me ha pasado esto) con lo que lo único que conseguía el científico de turno era que no se vieran las pecas rojas del enfermo, pero nada más. Y si tenías fiebre, nada de agua, que era "peligrosísima" y que el "txitxarro" pescado azul era causante del colesterol, cosa que, entre otros, el eminente nutrólogo Dr. Grande Covián, demostró que todo lo contrario...

Otra modalidad era el llamado "barrikote" que consistía en un barril de sidra ya a punto de ser catada, de unos cincuenta, cien o ciento cincuenta litros. La reunión de disfrutadores, llevaba, y cenaba, en general, buen bacalao y a veces chuletas más nueces o castañas asadas y hasta que la barrica se quedaba exhausta nadie se movía de allí. Recuerdo haber salido cantando de alegría a las dos de la mañana que entonces era una hora tintada de pecaminosis (hoy muchos comienzan a esta hora) y que se comentaba al día siguiente como si se tratara de haber vencido una super marca deportiva ¡qué aguante! ¡cuánto me acuerdo de las sidrerías de Igara e Illarraberrri! Garmendia, Perrene... nuestro predilecto campo de operaciones, entre otros.

He conocido personajes sublimes en estas lides, desde el azpeitiarra "Hermoxo" quien tras cogerlas tremendas, se anclaba en cualquier esquina y a pleno pulmón gritaba ¡viva Gil Robles..!! ¡¡Itze banaute ere, viva Gil Robles!! (aunque me maten, viva Gil Robles) durante horas, "balantza" va y "balantza" viene. Y es que Gil Robles (lo digo para los de nuevas generaciones) era una especie de José M.<sup>a</sup> Aznar de entonces. No recuerdo a "Hermoxo" ni siquiera hablar de aquél célebre político cuando estaba en su estado normal. La sidra le convertía en su panegirista. O la del famoso taxista donostiarra que permaneció tres días sin salir de una sidrería, sólo a base de lapas en salsa verde y sidra.

En las viejas sidrerías, además de trasegar vasos y vasos, se tomaban sólidos tales como la sardina vieja asada a la brasa, txitxarro asado, chorizo asado dentro de papel de estraza (un papillot en realidad) y "buru lepo" (cabeza de cordero con su buena parte de cuello) siendo todos ellos alimentos asequibles a las más bien escasas posibilidades económicas de los clientes habituales. Un sidrero las anunciaba en su pizarra como: Hay talentos. La gran chuleta era cosa de potentados y la tortilla de bacalao de "dilettantis".

Entre cuadrillas de amigos había cierta costumbre de cosechar sidra "para casa", es decir, pisaban, fermentaban, etc y embotellaban la cosecha de manzana prevista y se la repartían a domicilio. Siendo yo niño solía ver en el desván de casa hileras de botellas de cosecha propia y recuerdo un año en que el "aita" me

- ordenó subir al desván y bajar dos botellas cómo me encontré que tras una gran helada nocturna, todas ellas habían reventado y solo se veía la sidra tiesa rodeada de cristales rotos. Aquellas erguidas y duras sidras semejaban a los aun no inventados polos de variados aromas.

Y como decía al comienzo, al haber entrado la ciencia y la sabiduría en las viejas sidrerías, éstas han pasado a convertirse, con la intervención de enólogos y cosechadores actuales, en establecimientos de hostelería modernos, cómodos y de gran aceptación pública. La sidra actual rara vez falla, es bastante igual todos los años, es ligera y agradable y su consumo, especialmente al "txotx"(1) es masivamente aceptada, con decirles que hasta mamás jóvenes, con su cochecito de niño incluido, acuden hoy con sus maridos o compañeros a degustarla. Esto es un indudable avance social. Antes no se veía una mujer en sidrerías ni con lupa.

Pero sí he observado algo que me llena de dudas. En mis tiempos (años treinta-cuarenta) las borracheras de sidra eran tremendas. Muchos hombres salían dando bandazos enormes de las antañonas sidrerías, muchos más que hoy. ¿Qué pasa? Los de antes ¿tenían menos aguante? ¿bebían más? o (y esta es mi duda) la sidra (amarilla generalmente, no verde) ¿tenía más grado alcohólico?

Aun quedan auténticos fanáticos de la sidra. Uno de ellos, por cierto de la zona de Igara, solo bebe sidra coma lo que coma, hasta el punto de que después del café, con desprecio olímpico a coñaques y armagnaques, sigue tomándola. Del desayuno no me ha comentado pero no me extrañaría que fuera un "café con leche"...

Recuerdo a Joshé, un empleado de la Diputación, que cuando se sentaba "porque tenía sed" se trincaba hasta siete botellas y esto era sesión moderada, que cuando se desmadrava, podría llegar a las quince o más.

Otro ejemplar de esta "secta" me dijo una vez, todo sincero,

desde dentro del alma, que cuando se aburría, combatía el aburrimiento, no con lo que el resto de los mortales lo combate, sino abriendo una botella de sidra. El decía que le "entretenía" mucho.

Lo que pasa hoy es que nos estamos volviendo "Ligth" con la sidra y con todo y como consecuencia, qué de brebajes se mete la gente entre pecho y espalda... de llorar.

Espero largos años de vida a los sidreros ¡ojalá se hagan todos ricos...! Amen.

No olvido que entonces los sidreros cosechadores usaban el nunca mejor dicho "ojo de buen cubero" con la consecuencia de que unos años la sidra era mejor que otros. A un sidrero de Igeldo oí afirmar que la manzana de los "sagastis"(2) del lado del mar, daba mejor sidra que la de los "sagastis" del lado de tierra, o al revés, pero sí ve se que los cosecheros usaban su empirismo y dotes de observación propios convertidos muchas veces en secreto profesional. Influyó la mezcla de la manzana, el tiempo que hacía, las fases de la luna, las témporas y hasta las sabias recomendaciones del "xaxiletrado"(3) de turno, que al no existir el enterado enólogo actual, sustituía a éste con mayor o menor acierto. La sidra que muchas veces, por chiripa, salía superior, nunca se sabía exactamente por qué. Solo lo sabían los "listos" de entonces, poseedores de empirismos exclusivos, de saberes heredados, todo ello algo brujo y misterioso, pero sí había por muchos recordadas magníficas sidras, creo estar seguro al afirmar que distintas a las actuales más estandarizadas. Uno de nuestro cofrades, el recordado Iturza, incorregible sidrero, decía siempre que la sidra "de antes" sí que era sidra, de color amarillo, más gruesa, menos delicada que la melindrosa de ahora y que no necesitaba que la echaran desde arriba, que esto era un engaño, que la sidra buena no precisaba de tales "chorradas", decía él, y que olía desde la escalera. Puede que tuviera razón.

(1) El llamado "Txotx" se explica porque la sidra fluye de la gran "kupela" (tonel) desde un agujerito hecho en distintos niveles de aquella y tapado con sebo, que al ser perforado por un "txotx" (varilla fina) que le da paso y que en terminando la ronda vuelve a taparse con otra bolita de sebo.

(2) Manzanales.

(3) Enteradillo, listillo.