

Prólogo a *La sidra*

A un tolosarra le cabe cumplir con el agradable cometido de presentar una obra notable de un paisano suyo. De prologar un trabajo denso y meritorio de José Uría Irastorza, intitulado *La sidra y el chacolí en el País Vasco*.

Así como el pan no se concibe sin el conocimiento previo del cereal, es difícil hablar de la sidra o *sagardoa* ignorando la manzana.

El «Como el manzano entre los árboles del vergel (...)» del *Cantar de los Cantares* nos lleva al comer la fruta por parte de Adán y Eva. Para decir en pocas palabras, su significado metafórico/simbólico es un acto de desobediencia motivo de castigo Divino. En lo sucesivo el hombre es mortal. Todo ser viviente camina hacia la muerte y precisa de la consiguiente reproducción. La muerte es la fuente de la vida; unos mueren para que otros vivan (Rodríguez Marín).

La manzana representa también el envés de lo perecedero, posee facultades vivificantes como vemos al consultar el *Vocabulario de refranes y frases proverbiales* (1627), de G. Correas.

«Apartadle del manzano, no sea lo de antaño». Se trata del cuento de un hortelano que finge estar muerto para así conocer cómo era su mujer. En el trayecto al cementerio la comitiva fúnebre descansa junto a un manzano, y el «difunto» se vale de una rama del árbol para incorporarse y dar por terminada la pantomima. Al año muere el aludido hortelano, y al llevarlo a enterrar interviene la mujer para manifestar que no acerquen el cadáver al manzano, para evitar ocurriese lo de antaño, como si este árbol tuviese virtudes de devolver la vida.

La manzana era producto incluído en el diezmo, y allá donde estuviese al alcance de la economía casera ha sido en hartas ocasiones enriquecedora de la paupérrima mesa de nuestros mayores. En el mundo urbano porque fallaba el cálculo previsor, y en el medio aldeano porque éste no disponía siempre del beneficio de su dedicación, el hambre, con la guerra y la secuela de la enfermedad, ha sido el compañero más fiel y persistente del hombre en el devenir del tiempo. Esta es la nada halagüeña realidad,

y como bien apunta Hobbes, la realidad del presente se encuentra en la naturaleza, y la del pretérito se conserva en la memoria. El futuro carece de realidad.

Sin ignorar la importancia capital de la Economía en la vida de toda comunidad, la manzana figura en otras parcelas no tan directamente económicas de la conducta observada por el hombre.

Son numerosos y bastante conocidos los trabajos literarios en torno al tema que nos ocupa. La manzana es la representativa de la fruta en la letra del cancionero vasco, que se hermana fácil con el ritual coreográfico, donde se halla asimismo presente.

Algo parecido se puede afirmar acerca de los juegos infantiles, como era el *papiolauketan* (jugar al escondite) de Bedayo, donde los niños y niñas cantaban: *Papio lau, lau, lau, esku mundu lau, sagastiko alkate María, María pelate. Ez dirudi, badirudi, kopeta ipur zuri. Bale.*

El algunos ramilletes confeccionados con distintas hierbas –en más de un pueblo conocidas por el nombre de *belar onak*– bendecidas en la mañana de la festividad de San Juan Bautista, se exhibe la flor del manzano o *sagar lorea*. En costumbre común a varias colectividades, con el agua de las *belar onak* cocidas se ha limpiado el cuerpo del difunto de la familia; la hoguera solsticial alimentada por medio de estas hierbas ahuyenta toda clase de males, y consumidas en el fuego del hogar alejan el peligro del rayo. Dentro de diferentes fórmulas, estas *belar onak* y la manzana se emplean en la denominada medicina popular.

En las antañonas celebraciones navideñas de Ullibarri-Arana se contaba con la manzana. En esta localidad alavesa, al pan hueco elaborado en casa lo conocían por el nombre de *soba* o *sopil*. A veces lo rellenaban y asaban con un trozo de chorizo o con una manzana y lo reservaban para el aguinaldo de Nochebuena.

Tengo constancia de la *sagarren bedeinkaziua* o bendición de las manzanas y la ofrenda de las mismas que tenía lugar en Arano y Goizueta durante la misa mayor del día de los Reyes Magos. Hasta hace unos veinte años cada familia de estos dos pueblos portaba al templo de dos a seis manzanas reineta o *errege-sagarrak*, que las depositaban en una cesta que quedaba para la Iglesia. El día de Reyes, pues, se bendecían las *errege-sagarrak*.

En la Biblia se cita el lagar en más de una ocasión. Este ingenio no escapa al proceso de innovación que lo ha hecho cada vez más rentable y cómodo en su uso.

Como pieza del lagar que últimamente se nos antoja de manejo sencillo citaré, a guisa de ejemplo, el varal para accionar manualmente el eje o *ardatza*, que en nuestro País no será de empleo corriente antes de la Baja Edad

Media, al igual que la manivela y el pedal. Mas estas observaciones las hago con toda clase de reservas, puesto que se apoyan con frecuencia en testimonios gráficos que se prestan a fácil rectificación debido al aporte de nuevos hallazgos.

Enhilando un poco estas líneas pasaré a decir que la cuba de madera ferrada parece ser de origen celta, y fue conocida en Italia a comienzos de nuestra Era, según señalan T.K. Derry y Trevor I. Williams. En nuestro medio la utilización de los recipientes de las características apuntadas es mucho más tardía, puesto que llega con la generalización de la forja del hierro.

En Ezcurra quisieron remedar la bíblica torre de Babel, y para ello no se les ocurrió nada mejor que poner una cuba sobre otra (he oído también que para el mismo menester se sirvieron de la cesta); pero la ambiciosa pretensión de los *ezkurrarras* se vio asimismo frustrada, ya que se vieron a falta de una barrica para alcanzar el cielo. Entonces, para rematar felizmente el empeño decidieron retirar la primera cuba, la que se apoyaba en el suelo, con lo cual les vino abajo el resto de la torre.

La antigüedad de la manzana en el País Vasco escapa al campo del conocimiento concreto, y esta consideración es válida también al hablar del pretérito de la elaboración de la sidra, que si evitamos el tiempo y el espacio geográfico diremos que es bebida derivada del manzano silvestre y cultivado.

La sidra ha contado con el favor generalizado de gran parte de la población del País Vasco húmedo, en razón directa a su productividad. La sidra se ha bebido en la calle y en el caserío. Nuestras antañonas ambarcaciones cargaban con toneles llenos de este caldo, cubas cuyo destino ulterior se acomodaba a las necesidades que requería la labor a desarrollar. En el obrador tan importante en nuestra ya superada actividad fabril como fue la ferretería, sabemos que no se echaba de menos a esta bebida. Mas este aspecto de su consumo conviene matizarlo un poco, y para ello resulta útil examinar las anotaciones domésticas que nos llegan de algunas familias, donde en la vida ordinaria es probable se refleje el gasto en sidra como bebida casi exclusiva. Pero no ocurre igual en la celebración de distinto signo que rompe con el discurrir cotidiano. Para estos casos se reserva el vino, si ello es posible.

Dentro de una visión de conjunto se puede afirmar que el siglo XVIII fue de recuperación económica, y aquí resaltaré la presencia activa del fisiócrata. Algunas referencias resultan orientadoras para confirmar lo que llevo apuntado.

En los comunicados presentados en los años 1756 y 1757 por el Corregidor Pedro Cano a la Provincia de Guipúzcoa acerca de la escasez de frutos, industria y comercio del País, y la necesidad de fomentar estas ramas, en 1757 nota que la repoblación de manzanares sería muy útil para favorecer la afición a la sidra en detrimento del consumo de vino.

En el año 1764 se crea la Real Compañía de la Sardina de Guetaria, cuyas actividades escapan pronto a su estrecho enunciado y abarcan otros campos del comercio, como es el de la compra/venta de la sidra. La Real Compañía de la Sardina de Guetaria dura sólo hasta el año 1783.

Dentro de la materia objeto de interés resaltaré la política de atención y ayuda llevada a cabo por la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País, como se pone paladinamente de manifiesto a través de sus *Extractos de las Juntas Generales*. Por ejemplo, en los correspondientes al año 1778 leemos entre otras cosas lo siguiente: «Manzanales. Los Amigos de San Sebastián deseosos de fomentar este ramo de economía rústica, tan importante al país, acudieron a Roan (sic) por medio de un interrogatorio sobre el método de criarlos y cultivarlos, y sobre el modo de hacer la sidra (...). La parte dedicada a la elaboración de la sidra concluye diciendo que «esta bebida del pueblo no puede soportar los gastos de una manipulación escrupulosa, y las personas en estado de pagarlas, preferirán siempre el vino».

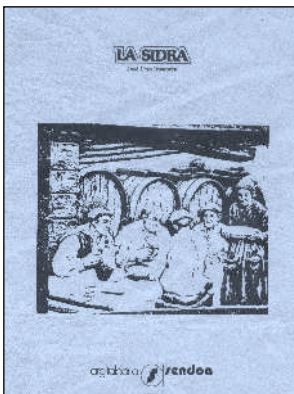
Con el vino entro en terreno del chacolí, bebida de consumo más restringido que la sidra. El mentado Corregidor Cano devalúa el chacolí; pero en un informe que la villa de Motrico presenta en el año 1771 al Real y Supremo Consejo de Castilla, y una de sus copias obra en mi poder por deferencia del profesor José Urrutikoetxea, se puntualiza que «en los contornos del casco de la villa hay diferentes manzanales y mucha copia de viñas en las que se coge vino blanco llamado chacolí en cantidad de unas trescientas barricas de a cien azumbres cada una (...) y sirve para el abasto de siete a ocho meses». Este informe/exposición que hace la villa costera guipuzcoana no omite el proceso de elaboración y la calidad de su chacolí, «de color parte pajiza y parte de oro, y es el más activo, de mejor gusto y más afamado que hay en el día en toda esta Marítima de Cantabria, desde Fuenterrabía hasta la Ría de Portugalete».

En *La sidra y el chacolí en el País Vasco*, José Uría Irastorza se explaya acerca del manzano y la viña contemplados a través de la historia. Se ocupa, con rigor, de técnicas diferentes seguidas en la elaboración de la sidra y el chacolí, así como de las ulteriores y distintas modalidades de comercialización de estas bebidas.

En su documentado estudio, dividido en seis partes, Uría Irastorza concede al capítulo económico la importancia que tiene. Dentro de su conocimiento de la materia, producto de una concienzuda labor de investigación, José Uría nos ofrece un ubérrimo número de disposiciones de carácter general junto a otras de naturaleza local, en razón a una política proteccionista o de libre comercio, según los casos.

José Uría Irastorza vive y siente la naturaleza. La vid y el manzano los conoce *in situ*. Sus manos se hallan familiarizadas con la garulla o uva desgranada, y así como el pelotari trata con cariño la pelota presta a entrar en juego, Uría acaricia la manzana que rinde en el lagar.

Al igual que otras obras sobre la misma materia publicadas por el autor, esta de *La sidra y el chacolí en el País Vasco* es una valiosa aportación al acervo de nuestra cultura. Mi más sincera felicitación, pues, a mi querido y viejo amigo José Uría Irastorza.



Prólogo / Juan Garmendia Larrañaga. - En : *La sidra* / José Uría Irastorza - San Sebastián : Senda, D.L. 1987. - 2 vol. : il. ; 28 cm. - P. 7-11