

## ventana a euskalerría

### EL ÚLTIMO ARTEZANO

(Viene de la Pág. anterior)

El ambiente de camaradería, la confianza creciente de paso a una amena conversación en la que la sidra sirve de ombligo al Universo y me aseguran que ésta —la de "Garciategui"— es la sidrería más antigua y con más solera —la más artesanal y menos industrializada por otra parte— en la que cada "kupela" se aprovecha para obtener sidras de diferente matiz. "Veintiún" "kupelas" dan origen a veintiún clases de sidra distinta. Además aquí no viene cualquiera, no es un establecimiento público, sino más bien un reducto donde se reúnen en privado círculos muy próximos de rendidos admiradores de la sidra.

#### CONSTRUYENDO "KUPELAS"

Las colosales "kupelas" que hace don José María requieren mi atención y me informan que se fabrican con madera de acacia —"akeztia"— o de roble —"aritzia"— siendo la primera la más neutra, la que trasmite menos sabor al contenido. Pieza por pieza se cortan, se curvan y se tallan para ser posteriormente ensambladas y sujetas con unos flejes —"uztaiak"—. Una vez construida totalmente la "kupela" hay que desmontarla y trasladar sus componentes hasta su definitivo asentamiento para volver a montarla. Según me cuentan antiguamente había carpinteros

especializados en la construcción de "kupelas", pero han desaparecido por completo —"sólo" queda Joshe Mari— por lo que en la actualidad las traen de Asturias, donde se hacen gigantes, lo que es normal dentro del proceso de industrialización que sigue gran parte de la sidra asturiana. En "Garciategui" mantienen las más antiguas con repetidos arreglos y don José María es autor "de cinco kupelas enteras por lo menos..." Lo asombroso, lo verdaderamente asombroso es que además nuestro hombre construyó su primera "kupela" ¡cuando tenía 70 años de edad!... Y desde entonces no para...

Hay "kupelas" —me señalan— que se dice que todos los años dan buena sidra. Bien porque son muy antiguas, bien por la calidad de la madera, aunque lo verdad es que el cosechero cuida con especial consideración a ciertas "kupelas", en las que procura siempre de introducir buen género... Cada cosechero, como cada bebedor, tiene sus favoritos... Aquí por ejemplo, en "Garciategui" la número 11 —por la frescura de una ventana próxima— o la número 15, la que ganó el Campeonato de Guipúzcoa en Villafranca en el año 1975.

#### INFATIGABLE JOSHE MARI

Pasó el tiempo y un buen día, la semana pasada, recibo una llamada de Antton Aristeguieta, asiduo contertulio de los viernes en "Garciate-

gui": "Joshe Mari hace tiempo que se curó. Ven cuando quieras". Y en Astigarraga doy de nuevo con mis huesos y me encuentro de nuevo, bien embutido en su txapela, a "Johe Mari", cordial y obsequioso, y a su hijo Víctor, y a un grupo de amigos y a la parrilla que humea deliciosamente cada vez que le gotea una gota de grasa de unas cintas de lomo puestas a tostar. Son las ocho de la noche, todavía hay luz en el ambiente y contemplo los manzanales que llegan hasta la misma parte posterior de la casa y el enorme taller donde trabaja "Joshe Mari" cubierto por un fuerte entramado de vigas y tejado. Allí hay sierras, cepillos mecánicos, boleas, troqueles y hay también —no faltaba más!— una gran "kupela" en reparación, porque el infatigable anciano sigue trabajando como si tuviera veinte años. La "kupela" reparada tiene buen aspecto, pero "Joshe Mari" quiere enseñarme algo mejor... Me introduce al fondo del edificio, abre una puerta, da la luz y aparece ante mis ojos una "kupela" puevecita, blanca, recién terminada. La madera es clara, pulida como un mueble, nanzuda y reentablemente voluminosa. Es su última obra y "Joshe Mari" pasa la mano por ella, introduce medio cuerpo por el gran agujero central, la contempla con un legítimo orgullo. ¡Construida —y no es ninguna tontería— construir una "kupela"— a los 83 años! ¡Ahí queda eso!



José Mari de Garciategui, curviéndose un vaso. ]

#### BEBER UNA "KUPELA"

No salgo de mi asombro y me siento a su lado para dialogar con él, mientras se suceden los taponazos y el ritual gastronómico se repite: tortilla de bacalao, lomo, chuletas, lengua en salsa, queso... La sidrería es como un templo, las "kupelas" los altares y bajo su protección todos oficiamos devotamente. ¡Qué bien sabe la sidra así, en comuna, en comunidad de bebedores!... La sidra tiene "gancho", tiene "kako"... Es una amante rubia y peligrosa y el que se enamora de ella la ama hasta el sepulcro. La conversación va y viene, se trenza sobre un telar de vasos y botellas...

—¿Cuántas botellas salen

de una "kupela"? —preguntamos.

—Pues entre 3.000 a 10.000 botellas. Todo es relativo y depende del tamaño.

—¿Y cuánto vale ahora una botella?

—Una botella de sidra en origen, cosecha 76-77, la vende ahora el cosechero en unas 21 pesetas, que luego en el mercado se pone de 40 a 45 pesetas. Una botella de buena sidra, se entiende, de 85 centilitros de capacidad. Hay tendencia al encarecimiento, como en todo pero, con un consumo creciente, es rentable cien por cien.

—Bueno, pero ¿cuánta sidra suele tomar al día un bebedor?

—Depende, hay muchos hombres que se toman dos

o tres botellas al día como cosa normal. Si hace calor más, naturalmente...

—¿Podríamos decir entonces que hay hombres que se beben en su vida una "kupela"?

—Una por lo menos —precisa uno de la cuadrilla.

—¿Una?... ¡Y algunos también tres!... —asegura un último contertulio, entre risas generales, con la convicción que da la experiencia de unas relaciones largas, íntimas, segadas y ampliamente satisfactorias con la blonda, sensitiva y absorbente sidra de los vascos.

Texto y fotos

ZINZARRI