

Irún celebra hoy su Sagardo Eguna, cita que sirve para recordar cómo la ciudad contó en el primer tercio del siglo XX con casi una veintena de sidrerías

Aquellas sidrerías irunesas...

IÑIGO MORONDO

IRÚN. DV. Marcelino Lecuona era un irunés de la calle Santiago que conocía como pocos la historia de las sidrerías de Irún. Era un consumado despachante aduanero y, con la misma exactitud que podía aplicar una partida arancelaria en el aforo de una mercancía, sabía la ubicación de la más recóndita y humilde de todas ellas.

Marcelino explicaba que entre los años 1920 y 1932 había en Irún un elevado número de estos establecimientos, que casi alcanzaba la veintena. «Entre las más antiguas sidrerías estaban la de Beraun, de don Luis de Salis; la de Olazabal, que esta familia regentaba en la calle Mayor; hubo otra en la plaza de San Juan, donde posteriormente se estableció la sociedad Kiriketa».

Lecuona conocía también con una exactitud pasmosa la ubicación de éstas y otras. Gracias a él, aún sabemos que en la calle Larretxiipi estaba la de Berio, del señor Olaizola, la de Chominenea, de don José Aguinaga, Anitua, del señor Arzac, y otras cuantas en distintas épocas.

'Urbanitas' y rurales

En la parte rural era frecuente que cualquier caserío llenase una o dos cupelas en un sentido aficionado, aunque en esas zonas, algunas como Legarre, Belascoeña, Primauta, Elizacho, Otatze, Puyana, Mendelu, Ibarla, Estebeña y Totua, en Behobia, eran sidrerías altamente acreditadas entre una fiel clientela local.

En aquella época, a las sidrerías acudían las personas más notables de la ciudad por sus cargos políticos y comerciales. Allí tenía lugar lo que se denominaba como la *tertulia*. En ese ámbito se celebraban debates y se exponían juicios y quejas verbales.

Hubo sidrerías que se hicieron realmente famosas. Una de ellas



Javier Setién ante el edificio que acogió la sidrería de su padre, una de las más conocidas en su tiempo. [DV]

Cita en la plaza Urdanibia

I. M.

La tradición sidrera de la ciudad celebra hoy su obligada cita anual en la plaza Urdanibia. A las 17.30 comenzará la venta de vasos y a partir de las 18.00, éstos se empezarán a llenar de deli-

cioso sagardo. La organización de este X Sagardo Eguna corre a cargo de Taupadak que vuelve a contar con la colaboración de numerosas sociedades de la Parte Vieja y con una veintena de sidrerías que llevarán un total de más de 3.000 botellas. Se saca-

rán a la venta cerca de 3.500 vasos al precio de 3 euros. Además, un puesto ubicado en el centro de la plaza servirá para despachar pintxos de tortilla de bacalao y de chorizo cocido.

Los fondos se destinarán a los proyectos que la ONG Taupadak desarrolla en la localidad San Ignacio de Moxos, en la amazonía boliviana.

fue la de la calle Santiago, de Martín Gaztelumendi. Vendía una sidra de muy alto nivel a la que se le impuso el honorífico sobrenombre de *la campeona*, derivado del nombre de la cuba que la contenía.

Las sidrerías ubicadas dentro de Irún permanecían abiertas durante casi todo el año y desde las ocho de la mañana hasta las nueve de la noche. Las situadas en la zona rural inauguraban su

corta campaña en primavera o a principios del verano.

Marcelino Lecuona se deleitaba con ciertos ritos de los bebedores de sidra iruneses. El vaso debía ser libado de un sólo golpe; «a la Yuklak, kolpian bat», decía una sentencia irunesa un tanto misteriosa y cabalística.

Por su relativa cercanía en el tiempo, recordaba con especial agrado la sidrería de Setién en la calle Larretxiipi. «Y es que el señor

Setién», aseguraba, «además de ofrecer una sidra excelente, solía demostrar lo buen bertsolari que era. Entre tragos de sidra y bertsos plenos de agudeza, las horas en aquel local de tan histórica calle irunesa, transcurrían con una deliciosa rapidez».

Y el señor Lecuona recuperaba su nostálgico recuerdo volviendo a pronunciar la frase, para él casi sagrada, «¡aquellas sidrerías irunesas...!». ■