

El sidrero, un trabajador más dentro de su propia empresa

Sobre todo destaca, la seriedad y el afán por trabajar

La sidra, ha sido desde tiempo inmemorial, la bebida clásica y fundamental del pueblo euskaldún. Y la sidrería, el establecimiento típico indispensable para su venta, generalmente incómodo y antihigiénico, pero popular y simbólico. La taberna vasca por antonomasia y verdadera institución pública.

Con el tiempo se están conociendo muchos aspectos, historias, peculiaridades etc. de la sidra, pero en cambio se desconoce su antigüedad. Aunque se sabe que es remota, todavía sigue siendo una incógnita: no hay elementos de juicio necesarios para situar la sidra dentro de una época determinada. Desconocemos también, si existió desde siempre en Euskadi, o por el contrario fue introducida de otra parte; se ha llegado a comentar que los romanos o los árabes tuvieron algo que ver en este asunto.

El tan conocido historiador, Joxe Miguel de Barandiarán, comenta que aquí ya hace 5.000 años existía el avellano, y añade que, donde existía el avellano existiría también el manzano, y por lo tanto la sidra.

Así mismo, la sociedad Aranzadi a través de su sección de Sedimentología está investigando el polen fosilizado de las flores, pero todavía están con ello y no tienen resultados con los cuales pudieran deslucrar la antigüedad de la sidra.

Las noticias sobre el cultivo del manzano remontan al siglo XI, donde por medio de unos documentos del 1050 y 1081, se conoce la existencia en ese tiempo de importantes manzanalas en Gipuzkoa.

Por otra parte, hay documentos que recogen noticias datadas en el siglo XV, tales como que Euskadi introdujo la plantación a gran escala de manzanos a Normandía, Auvergne y Picardía, y la de Normandía pasó a Bretaña.

Pero ya que nos encontramos en el siglo XX, y de momento dejando esa historia atrás, vamos a intentar dar a conocer un posible perfil y la historia del sidrero de mediados de este siglo.

Al hablar del sidrero no hay que olvidarse del contexto en que se movió o trabajó. Proviene del típico caserío, donde no se da una única clase de trabajo; todo lo contrario, se ocupan de varios quehaceres: trabajar la tierra, cuidar el ganado, etc. además quedaba tiempo para hacer sidra.

De jóvenes, tuvieron escasa oportunidad de formarse culturalmente, la situación y el entorno que primaba no les dejaba desenvolverse con cierta holgura en el tema educacional.

Con pocas posibilidades de estudiar, se añadían circunstancias como la guerra del 36 y el carácter reactivo de los padres en temas educacionales; preferían que el hijo estuviera trabajando con él antes de que fueran a estudiar.

Por lo tanto, aquí empieza a gestarse un hombre que durante su vida no dejaría de trabajar, donde el padre actuaba como patrón.

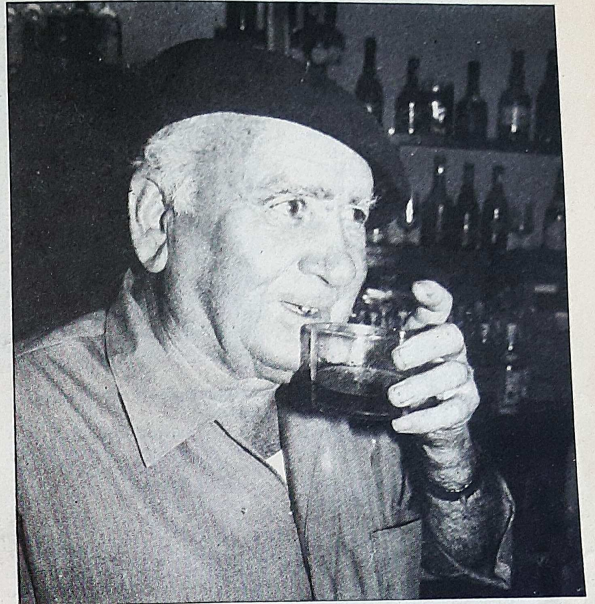
Como cabe esperar, todo el trabajo que se realizaba en el proceso de la sidra era manual, sobre todo el momento en el que sacó al hombro

transporta a la manzana a los tolare (cabe puntualizar que algunos tolare ya conocían los motores). Todo este esfuerzo se traduce en un físico fuerte.

En general, se aproximaban a una producción de 30.000 litros de sidra. Una parte de ella se destinaba a la venta al txotx y lo que restaba se vendía en botellas, o bien se lo quedaban en casa. Pero según comentan, no se sacaba suficiente dinero para poder vivir; por ello debían de realizar otro tipo de trabajos.

La gente que se acerca a las sidrerías eran jatorras, llegaban desde muy lejos, algunos andando y otros en tranvía; eso sí, puntuales para la hora del hamaiketako. Había grupos que pasaban todo un día, o incluso varios días, dentro de la sidrería bebiendo, comiendo y cantando, algo muy característico en aquel tiempo. Para los sidreros, la peor época de venta de sidra era Semana Santa, ya que durante esos días religiosos estaban prohibidos todo tipo de espectáculo. Por ello, mucha gente se acercaba a las sidrerías con un comportamiento poco afable. Según dicen, en esos días se robaban muchos vasos, lo cual intranquilizaba a los sidreros.

La única política que tenían (aparte de sus ideas) era la del trabajo. Mucho trabajo y además duro, pero por ello nunca lo han menospreciado, aunque todos los días debían de levantarse a horas muy tempranas. Incluso después de jubilarse, esta gente no para quieta.



El sidrero tiene un aspecto muy jatorra.



La sidrería es la empresa del sidrero.



LARRARTE
SAGARDOAK

C. Muñagorri-Enea Telf.: 555647
B° Santiago-Mendi ASTIGARRAGA



Borda
TELEF. 55 17 31
ASTIGARRAGA



HERNANIKO
ZELAIA
SAGARDOAK

JOSE A. GAINZERAIN
SAGARDOTEGIA: 55 58 51

HERNANI

B° Martindegui
Teléfonos: ETXEA: 55 02 81



MINA
SIDRAS "MINA"

Iñaki Olloklegi Zubillaga

BODEGA: ☎ 55 52 20
DOMICILIO: ☎ 55 11 28

ASTIGARRAGA
SAN SEBASTIAN