



Sagardoa, nuestra sidra (I / III)

Es obligado empezar indicando que los actuales productos de **sidra** declaran que *sagardoa* es nuestra sidra, la sidra fabricada en Euskal Herria y así la quieren defender como tal. Por lo tanto, para ellos existe la *sagardoa* y la sidra, dos productos que se elaboran de forma semejante, pero en lugares distintos.

Aunque la sidra ya no vuelva a gozar de la preeminencia de tiempos anteriores a la sociedad de consumo – cuando la competencia era mínima o inexistente, y las comunidades rurales se abastecían autárquicamente de los productos básicos–, y aunque en la práctica parece casi imposible que recupere el lugar perdido hace sesenta años, debemos pese a todo esforzarnos por evitar que la sidra sea arrinconada entre los rasgos más o menos folklóricos de nuestro acervo, hacia los que tanto respeto sentimos pero que la mayoría de las veces cultivamos con escaso interés.

Sobre lo primero, cabe recordar que hasta hace unas décadas muchos *baserritarras* elaboraban sidra para consumo familiar, si bien en todas las localidades existían *sagardotegis* donde los hombres iban a degustarla. Fueron estas antiguas tabernas vascas antecedentes de las primeras sociedades populares, que desde mediado el siglo XIX en San Sebastián vinieron a suplir a las sidrerías, ya en decadencia desde la generalización del vino y la caída paulatina del cultivo pomológico. No obstante, pervivió la sidrería como principal centro de encuentro público hasta bien entrado nuestro siglo.

El área geográfica de la *sagardoa* abarca las provincias de Gipuzkoa, Bizkaia e Iparralde, norte de Alaba y noroeste de Navarra (en los restantes núcleos predomina la tradición vinícola). La existencia de manzanales se circunscribe a las zonas húmedas de clima atlántico, muy propicio para esta clase de fruta.

El consumo de sidra y el fenómeno de los *sagardotegis* han quedado limitados al *herrialde* guipuzcoano y en menor medida a Bizkaia, mientras que su presencia es casi marginal en los restantes territorios vascos.

Desde finales de los años treinta y hasta principios de los sesenta, el consumo doméstico y en sidrerías declinó espectacularmente, y buena parte de éstas se vio forzada a cerrar. Con el envejecimiento de los manzanales y el consiguiente descenso en la producción hasta mínimos hasta entonces desconocidos, muchos terrenos se destinaron a otros cultivos. Sólo a partir de los ochenta las instituciones públicas reanudaron sus planes de fomento –entre 1933 y 1936 la Diputación de Gipuzkoa pagaba ya un duro por cada plantón nuevo– cuyos resultados empiezan ahora a apreciarse. Sin embargo, pese a la notoria recuperación de la industria sidrera de un decenio a esta parte y del auge experimentado por las sidrerías, hay que recordar que todavía hoy la elaboración del caldo se efectúa en estimable proporción con fruta proveniente de otras latitudes.

La degustación de sidra directamente de la kupela en las vetustas sidrerías (de la cuenca del Urumea sobre



bacalao, chuletón de carne y queso con nueces, supone uno de los grandes atractivos de los meses de invierno en Gipuzkoa. Asimismo, las sociedades gastronómicas de Bizkaia y Gipuzkoa fomentan su consumo todo el año, lo que es posible gracias a las reservas de sidra embotellada. Pero estos datos no deben ocultar la realidad: el vino primero, y la cerveza y otras bebidas refrescantes después, han desplazado a la sidra en las preferencias del consumidor vasco, incluso en las zonas rurales donde más arraigada estuvo.

Aceptando que lejos queda ya aquel tiempo en que muchos caseríos disponían de su propio manzanal y elaboraban su sidra y la de sus vecinos, y reconociendo que el *boom* actual de las sidrerías constituye un fenómeno menor, estacional y marcado en gran medida por la moda, debemos empero considerar la sidra como parte de nuestro patrimonio económico y cultural, y favorecer en consecuencia su difusión dentro y fuera de nuestras fronteras.

Definiciones y simbologías

La sidra es una bebida refrescante, ligeramente alcohólica (entre 5 y 6'5 grados), elaborada a partir de la fermentación del mosto resultante de la expresión de distintas variedades de manzanas.

La palabra sidra proviene del latín *sicera*, que era una bebida embriagante de los hebreos, tal como recoge el Antiguo Testamento, y por extensión se denominó así a toda bebida alcohólica hecha con frutas o cereales. Algunos autores discrepan del supuesto origen hebreo, y atribuyen su etimología latina al sustantivo griego *sikera*.

Gonzalo de Berceo (siglo XII) hace la primera mención documental de la *sizra* cuando escribe: *Sant Johan el Baptista, luego en su niñez, / abrenunció el vino, sizra, carne e pez.*

Sagardoa o *sagardua* es una contracción de *sagar-ardo*, vino de manzana. Curiosamente, este término entró en el habla popular andaluza con el sentido de *mala mujer*, lo que tal vez se explica por trasposición del sabor ácido de nuestro caldo.

La manzana –que antes se llamó *mazana*, como derivado directo del bajo latín *mattiana*– es el fruto en pomo del manzano, planta arbustiva o arbórea de tronco generalmente tortuoso y no más de 10 metros de altura.

Su utilización simbólica a lo largo de la historia, convierte a la manzana en canal privilegiado para la comprensión de los móviles últimos del ser humano. Sorprende, por ejemplo, que se otorguen a la *manzana* sentidos en apariencia contradictorios pero profundamente emparentados: la famosa *manzana de la*



la especie al sufrimiento, o la manzana del *Cantar de los cantares* que representa la fecundidad del Verbo divino. En todos los casos, es el conocimiento lo que la manzana simboliza, pero tan pronto como fruto del árbol de la vida, como del árbol de la ciencia del bien y el mal: conocimiento único que confiere la inmortalidad, o conocimiento escindido que anuncia la necesidad de elección y con ello el riesgo de caída.¹

Todavía más, pues la manzana como vehículo del saber instrumental entró –por un azar increíblemente conectado con la tradición mitológica– en el campo de la historia de la racionalidad merced a Isaac Newton, quien, como se sabe, comprendió la ley de la atracción universal gracias a una manzana que cayó sobre su cabeza.

En muchas civilizaciones, la manzana es signo de salud y longevidad. Se cuenta que Alejandro Magno encontró en la India manzanas que prolongaban hasta 400 años la vida de los sacerdotes, y la mitología escandinava hace de la manzana único alimento de sus dioses, que así se aseguran una existencia pletórica hasta el fin del ciclo cósmico. Una expresión del lenguaje coloquial castellano apunta en la misma dirección: *sano como una manzana o más sano que una manzana*. Sugerentes metáforas, en cualquier caso, sobre la fruta de la que nace la sagardo vasca.²

Historia

No existen testimonios fidedignos sobre la procedencia geográfica de la manzana, pero se acepta comúnmente entre los especialistas que son originarias del Cáucaso: desde el norte de Irán en el mar Caspio, hasta Trebisonda en el mar Negro. De aquí pasó a Europa Central, en cuyos lagos se han hallado restos datados de la Edad de Piedra. Parece evidente, sin embargo, que las semillas de manzana formaban parte imprescindible de las provisiones de toda migración.

Se sabe que griegos y romanos apreciaban mucho un vino de manzana que los últimos llamaban *vinum ex malis*. Al margen de esto, queda la duda de si la sidra tal como hoy la conocemos –es decir, mosto de manzana fermentado– fue creación romana, como algunos autores sostienen. También está por dilucidar hasta qué punto la *sicera*, condenada por el Antiguo Testamento como bebida embriagante de los hebreos, está emparentada con nuestra sidra. Ahora bien, si consideramos la sidra en un sentido genérico como *licor de manzana*, parece claro que podemos admitir tanto al *vinum ex malis* como a la *sicera* entre los antecedentes directos de la *sagardo*. En cualquier caso, son cuestiones aptas para toda clase de especulaciones, pero sin fundamento histórico suficiente para mayores precisiones.

Tampoco es demostrable la tesis –por más que resulte atractiva y hasta romántica– que atribuye a los *arrantzales* vascos la difusión de la sidra por las costas del norte europeo y Terranova, que de ser cierta



Foto: Antxon Aguirre Sorondo. 3digitala.

Con el inicio de las fuentes documentales empezamos a movernos en un terreno más seguro. Según éstas, parece ser que Asturias y Euskal Herria fueron los lugares de la Península donde se inició la explotación masiva del manzano.

En la diplomática vasca, el primer documento referido al cultivo de manzanos que hemos localizado después de investigar en libros y archivos, data del año 871, y pertenece al Cartulario de San Millán de la Cogolla. Con esa fecha se hace una donación en cuyo asiento legal se dice: “...in villa Stabelli, de illo fresnu usque Salone, cum terminos et pertenentia, et cum terris, vineis, ortos, linares, ferragines, pomamares, ad integritate...”, que traducido del latín bajo medieval quiere decir: “...en la villa de Estavillo, desde su fresno hasta Salone, con términos y pertenecidos y con tierras, viñas, huertas, linares, pastos, *manzanales*, en su totalidad...”.³

En el siglo XII, Aimeric Picaud habla de nuestra abundancia de manzanos,⁴ y el poema anónimo Fernán González, de mediados del siglo XIII, dice en una de sus estrofas: “*Fue dado por cabdiello don Lope el vizcaino / bien rico en manzanas pobre de pan e vino*”. Entrando ya en la historia de la sidra en Euskal Herria, no existen datos anteriores al siglo XIII. Fuera del entorno vasco, uno de los principales productores de bebidas procedentes de la manzana fue, y es, Normandía; pero la documentación histórica y referencias al respecto son posteriores. Así lo corroboran distintos autores (Duperon, Pluquet, Biscuit, Rozier) citados por Aguirre Miramón en un resumen publicado en 1880 de su obra *Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su mejoramiento*.

Por nuestra parte hemos encontrado dos documentos guipuzcoanos antiguos al respecto:⁵ El primer testimonio lleva fecha de 14 de febrero de 1342. Ese día, desde Burgos, Alfonso XI ampara el derecho de los vecinos de Mondragón para vender libremente vino y sidra de acarreo en su casa sin cargas impositivas. Pedro I lo ratificó el 6 de septiembre de 1351.

Mucho más detallado e interesante es el segundo documento. Se trata de ocho puntos de las Ordenanzas Municipales de Segura. Las reiteradas alusiones a la sidra demuestran la importancia de su producción y comercio en la economía guipuzcoana de aquellas fechas. Fueron aprobadas el 20 de mayo de 1348, confirmadas por Alfonso XI desde Valladolid el 28 de junio del mismo año, y el 6 de septiembre de 1351 por Pedro I.

He aquí un resumen de las ocho disposiciones:

1º.- Sólo los moradores de Segura tendrán el privilegio de poseer almacenado vino o sidra dentro de sus



Foto: Antxon aguirre Sorondo. 3digitala.

2º.- Si es menester, cualquier vecino de la villa puede comprar uva o manzana para hacer vino o sidra a productores foráneos.

3º.- Se considerarán vecinos de Segura a aquellos que sean aceptados por el concejo, para lo que deberán mostrarse *“buenos e leales e de paçiençia para serviçio de nuestro señor rey”*.

4º.- Hasta que se consuma todo el vino y la sidra almacenada, no podrán traerse nuevas partidas de otras localidades.

5º.- Quienes deseen integrarse como vecinos en Segura pero residan en caseríos extramuros, tendrán que asistir durante tres Pascuas consecutivas a la misa de la iglesia parroquial de Santa María, y cuando muriesen serían enterrados en ella.

6º.- El concejo cada año por la festividad de San Miguel nombrará *“doce hombres buenos”* que, tras jurar fidelidad, se encargarán de vigilar la calidad y cantidad de la uva y la manzana, y según los resultados pondrán precio al vino y la sidra, que será vigente en términos de la villa durante todo el año.

7º.- Si con lo que decidan estos 12 hombres junto con el alcalde y jurados no están todos de acuerdo, imperará el criterio de la mayoría.

8º.- Cualquier vecino que infringiera alguno de los preceptos, sería penado con una multa de 1.000 maravedís. Todo lo recaudado en este concepto se empleará en el arreglo y mejora de la muralla que protege a la villa de Segura.

Como vemos, desde mitad del siglo XIV en los municipios guipuzcoanos estaba vigente una detallada legislación sobre la fabricación y venta de la sidra. Parece claro por ende, que ya para entonces existía una larguísima tradición manzanera cuya explotación, en cualquiera de las fases desde el cultivo hasta el comercio sidrero, debía ocupar a muchas familias. No en vano, los manzanales y la sidra considerábanse riqueza colectiva, y así algunas disposiciones de la misma época condenaban a la pena capital a quien rompiera una *kupela*, al destierro por destrozar cinco manzanos y se multaba severamente a quien echara agua a la sidra.

Desde la Edad Media, la protección de los manzanos y el control de calidad de la sidra ocupan y preocupan a los legisladores vascos. También los municipios, como es lugar común en las economías del Antiguo

algunos ejemplos guipuzcoanos.



Foto: Antxon aguirre Sorondo. 3digitala.

El 20 de julio de 1329 el concejo de Tolosa prohíbe la introducción de manzanas sidreras hasta que se haya vendido toda la producción de caldo elaborada con manzana propia, so pena de requisición de la mercancía. Ahora bien, aquellos vecinos que necesitaran manzana sidrera para consumo doméstico podrían adquirirla fuera, siempre y cuando no la hubiera en Tolosa, y se comprometieran a no comerciar con la manzana ni con la sidra.⁶

Idénticas disposiciones compartían otras villas. Así, en 1546 el vecino de San Sebastián Luis de Alçega introdujo en la villa dos cubas de sidra elaborada con manzana de sus propiedades en Hernani: enteradas las autoridades, ordenaron derramar su contenido. Las Ordenanzas de San Sebastián de 1489 impedían incluso que desde su puerto se embarcasen partidas de sidra confeccionadas en las sidrerías ajenas a sus términos; o lo que es igual, ningún sidrero guipuzcoano podía exportar su género a través del muelle donostiarra.⁷

En una jerarquía superior, las propias Juntas Generales de Gipuzkoa sancionaron repetidas veces la prohibición de venta de sidra en ningún municipio, hasta tanto se agotase la producción local. Una de las muchas ratificaciones del mismo acuerdo se tomó en Fuenterrabía el 20 de noviembre de 1593.

En Hernani, desde el siglo XV las ordenanzas regulaban que la venta de sidra en cada temporada se efectuaría siguiendo un orden previamente establecido por sorteo, de forma que hasta que el primero de los productores agraciados por el azar no vendiera su sidra, el segundo no podría sacar la suya, y sucesivamente. Una vez las *kupelak* llenas, el sidrero las sellaba en espera de que el sorteo estableciera su fecha de apertura, momento en el que adornaban la puerta de los almacenes con ramas de fresno. La apertura de la primera *kupela* debía ser anunciada desde el púlpito de la iglesia, y ratificada por el repicar de las campanas (luego sustituido por la difusión de un Bando Municipal).

El segundo aspecto recurrente en todas las legislaciones sobre la sidra es el control de calidad. Ya el 1 de noviembre de 1335, el consistorio de Tolosa advertía a los comerciantes de sidra que si eran sorprendidos vendiendo sidra aguada se les impondría una multa de 100 maravedís.⁸

Las Ordenanzas de Salinas de Léniz de 1548, amén de prescribir que antes de entrar nueva sidra debe consumirse la propia, establecen que, previa cata, los regidores (actuales concejales) pondrán precio de venta a todas las sidras que se produzcan en la villa, y que quien intenta vender sidra aguada pagará 1.000

villa.⁹

Ambos aspectos –la defensa de la sidra local y la persecución del fraude– aparecen recogidos en el título XXI de los Fueros de Gipuzkoa de 1585, dedicado expresamente a la sidra.

Los archivos de nuestros pueblos y ciudades contienen miles de legajos donde se relatan infracciones a una u otra disposición.

Complementemos esta fría perspectiva socio-económica con la visión de algún otro exégeta más original. El juez de Burdeos Pierre Lancre, quien a principios del XVII mandó a la hoguera a varios cientos de personas acusadas de brujería (tres sacerdotes incluidos), en su libro *Inconstance des Démons* sostenía que la *perversidad* del vasco –perversidad patente, a su parecer, por la cantidad de supersticiones y heterodoxias que debía perseguir desde su cargo– estaba causada por la sidra que aquí se bebía, jugo de la fruta demoníaca que provocó la condena de Adán y Eva.

Acaso ignoraba el magistrado Lancre el pragmatismo de nuestros paisanos, que eran capaces de arrojar litros del *elixir diabólico* al fuego sin pestañear ante un peligro de incendio general. Esta obligación pesaba sobre el vecindario de Hernani, obligado a vaciar todas las reservas de sidra para evitar que la villa fuera asolada por las llamas (recuérdese que antes las casas eran de madera y estaban casi pegadas las unas a las otras, de suerte que si el fuego prendía en una de ellas, había el riesgo de que el pueblo entero quedara reducido a cenizas).

Anécdotas al margen, parece ser que desde comienzos del siglo XVI las plantaciones de manzanos fueron disminuyendo en favor del maíz americano, acaso el mayor de los bienes que trajo a Europa la conquista del Nuevo Mundo. Tal vez date de esta época el progresivo desinterés de vizcaínos, alaveses y navarros por el cultivo de la manzana: en efecto, hay que recordar que la sidra se manufacturaba por igual en toda Euskal Herria, pero por diversas circunstancias fue limitándose a tierras guipuzcoanas, hasta hoy mismo en que la producción en los restantes territorios vascos es insignificante.

En los años que siguieron, el aislamiento económico del país, el estancamiento tecnológico, el agotamiento de los manzanos sidreros, condujeron a la decadencia de la sidra. Sólo a partir de la década de los 60, cuando empiezan a recuperarse todos los valores autóctonos, la sidra iniciará una lenta ascensión que todavía está por culminar.

- 1 | CHEVALIER, Jean. Alain GHEERBRANT. Diccionario de los símbolos. Ed. Herder. Barcelona. 1986.
- 2 | AGUIRRE SORONDO, Antxon. Sagardoa. La sidra (desde el árbol hasta el vaso). Colección Mono-Gráficas Michelena. Nº 1. 141 pp. ils. Donostia, 1993.
- 3 | RUIZ DE LOIZAGA, Saturnino. La viña en el occidente de Alava en la Alta Edad Media. Burgos. 1988.
- 4 | PICAUD, Aimeric. Guía del peregrino medieval. Codex Calixtinus. Centro Estudios Camino Santiago. Sahún. 1989. p. 33.
- 5 | MARTÍNEZ DÍEZ, G. y otros. Colección de Documentos Medievales de las villas guipuzcoanas (1200-1369). Diputación Foral de Gipuzkoa. San Sebastián. 1991.
- 6 | Idem.
- 7 | VV.AA. Colección de documentos inéditos para la Historia de Guipúzcoa. Diputación Provincial de Guipúzcoa. San Sebastián. 1958. T. II.
- 8 | MARTINEZ DIEZ, Gonzalo y otros. Ob. Cit.
- 9 | BERGARECHE, Domingo. Apuntes históricos de Salinas de Léniz y del Santuario de la Virgen de Dorleta. Ayuntamiento de Salinas de Léniz. Salinas de Lens. 1953.

Harpidetza / Suscripción

Quiénes somos

Política de privacidad

Avisos legales

Eusko Ikaskuntz

