

NOTICIAS DE GIPUZKOA



Antiguamente la gente acudía a las sidrerías con su propia comida que se cocinaba en el establecimiento.

Tradición, ¿o no?

La sidra sigue siendo la esencia fundamental de todo lo que se mueve en torno a las sidrerías, pero algunos hábitos han ido evolucionando en estos establecimientos. Como muestra, un ejemplo: cada vez en menos sagardotegis acceden a preparar la comida que llevan los propios clientes, tal y como se hacía antaño. /PAG. 48 Y 49



Una cuadrilla de amigos degusta, acompañado de sidra, el menú habitual en una sidrería guipuzcoana; después del bacalao, ha llegado el momento de probar la carne.

Tradicional sí, pero no tanto

La sidra sigue siendo la esencia fundamental de todo lo que se mueve en torno a las sidrerías, pero algunos hábitos han ido evolucionando en estos establecimientos. Como muestra, un ejemplo: cada vez en menos sagardotegis acceden a preparar la comida que llevan los propios clientes, tal y como se hacía antaño.

V

Texto
Joseba Imaz
Fotos
Ruben Plaza

Unas noches en una sidrería. A grito de "txooooo!", una cuadrilla de amigos se arremolina junto a una kupela que contiene más de 10.000 litros de sidra. La alegre melodía de una trikitixa anima el ambiente, bastante caldeado de por sí. La esencia de esta estampa tan típica no ha variado mucho en los últimos tiempos: ambiente de amistad y tertulia, buena comida y, cómo no, sidra. Mucha sidra. Sin embargo, también ha habido cambios en un coto reservado, a todas luces, a las costumbres más arraigadas en la tradición.

La sidra que se produce hoy día es diferente a la que consumían nuestros abuelos. Dejando a un lado ese cambio, también ha habido

otras novedades, sobre todo las que se refieren al menú y a los hábitos de los clientes.

La sidrería Gurutzeta de Astigarraga ha sido testigo de esa transformación en su trayectoria centenaria. "Esta temporada todavía nadie ha traído comida propia para prepararla aquí, a pesar de que ofrecemos esa posibilidad", apunta Joxe Angel Goñi, responsable del establecimiento. Esa puede ser una de las costumbres que ha variado en los últimos tiempos, tal y como explica el experimentado sidrero.

"Nuestros padres apenas preparaban nada, sólo la sidra. La gente traía cazuelitas, bacalao o besugo. En general solían ser ali-



Antes, la gente solía llevar su propia comida; solían ser alimentos baratos

mentos baratos, accesibles para todos, así que la carne no era nada habitual. El plan era más de merienda que de cena", relata Goñi. En su opinión, la "comodidad" está detrás del cambio. "Los que traían algunos chuletones asaban unos cuantos y luego se encontraban con que no sabían qué hacer con los sobrantes", explica.

Esa latente evolución ha llevado a las sidrerías a adaptarse a los nuevos tiempos. En el caserío Begiristain de Ikaztegieta, en Tolosaldea, hace no mucho el comedor y las kupelas estaban al lado de la cuadra. Sidra no faltaba nunca; eso sí, la comida corría obligatoriamente a cuenta del cliente. Cada uno se encar-

gaba de asar las chuletas o el pescado en las parrillas habilitadas para ello. Y no había sillas. Se comía de pie, a la antigua usanza.

Del 'sardin-zarra' a la chuleta de buey

"Hoy día, entre semana todavía se puede traer comida y prepararla en alguna de las parrillas que tenemos. Los fines de semana no ofrecemos esa posibilidad, porque la gente suele venir en otro plan". Así explica Iñaki Begiristain la disposición actual de la sidrería Begiristain, después de cambiar su estructura hace siete años. La cuadra ya no existe como tal, y ha sido habilitada para ampliar el recinto del come-



Los chuletones se asan al calor de la brasa.



Un hombre llena su vaso de sidra durante un 'txotx' en una kupela.

dor, que se llena de viernes a domingo.

"Antes todo solía ser muy diferente. El objetivo era uno, principalmente: probar la sidra. Y luego se vendía igual que se hacía con la leche", añade Begiristain. Actualmente, a pesar de que algunos comensales siguen comiendo de pie, en todas las mesas existen bancos para los que prefieren degustar el menú sentados. Lo mismo ocurre en la mayoría de las sidrerías. Los que optan por no sentarse, meten las banquetas debajo de la mesa y degustan el menú con la mayor de las comodidades.

En muchas sidrerías prefieren que la gente no traiga su comida, por el "jaleo" que eso supone para los cocineros y los camareros de los establecimientos. Y, a pesar de que permiten esa práctica entre semana, prefieren no comunicarlo para evitar las incomodidades que supone. "Las sidrerías se han encaminado hacia un modelo diferente al de nuestros antepasados", opina Ibon Alkorta, del Alzueta de Hernani.

"¿Razones? Puede haber muchas. También hay que tener en cuenta, por ejemplo, que es difícil conseguir los chuletones que se preparan hoy día", argumenta Alkorta. "Antes se venía a lo barato. Con pescado o sardin-zarra. No había mucho lujo".



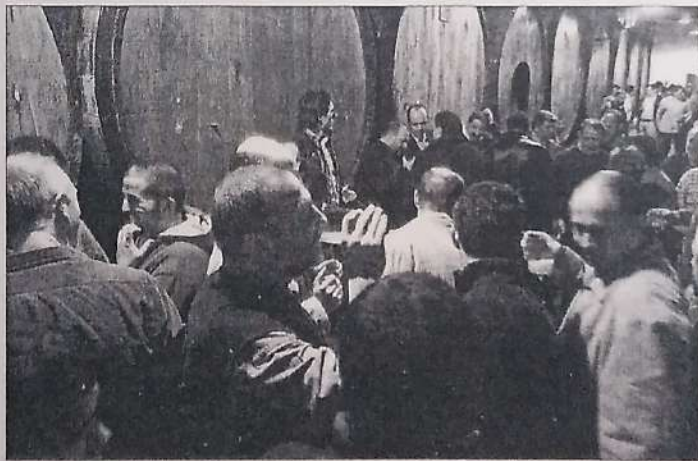
El cliente suele decidir si come de pie o sentado

"Sagardotegiko argazkietan Txirrita ez dago zutik, eserita baizik"

"Gure gurasoei galdetuz gero, seguru askok esango digute betidanik zutik jaten dela sagardotegietan. Baina gogoan hartu behar dugu ezagutu zituzten sagardotegiak historia osoan baserri munduak izan duten momentu baxuenean zeudela. Orain dela 40 urte sagardoa galdu ez bazen, biripaz izan zen". Sagardo kontuetan aditua den Jakoba Errekondo ikertzailearen hausnarketa da hori.

Euskal Herriko Sagardoa liburuaren egilearen hitzetan, gaur egun tradizioztat jotzen ditugun ohitura asko "orain dela 40 urte egiten ziren", baina ez lehenago. Bere esanean, gaur egun "betikotzat" ditugun jokaera asko—"zutik eta azkar jatea, kupela batzutako sagardoa dastatu eta etxerako edo elkarterako zein erosi nahi dugun erabakitzea"—ez datoz hasiera batean pentsa dezakeguna bezain aspalditik.

"Badaude Txirrita bertolariaren argazkiak sagardotegian; ez dago zutik, eserita baizik. Eta ez zuzen txotxetik edaten ari, pitxar batetik baizik", jakinarazi du Errekondok. Izan ere, 100 bat urte atzera eginez gero, gaur egungoarekin alderatuta, estampa ez zen berdina



Hainbat lagun talde, giro alaiean, urteko sagardo berria dastatzen.



Aditu batek gaur egun usadiotzak hartutakoak dudan jartzen ditu

izango. "Garai bakoitzean zegoena jango zuten, segur aski; oilaskoa, edo bakailaoa, adibidez. Denetik jaten zen, eta ez menu jakin bat bakarrik, gaur egun bezala. Une bakoitzean eskura eduki dutena prestatu izan dute. Txuletoia, adibidez, oso zaila zen inon ikustea, ia ezinezkoa", azaldu du adituak.

Zutik jatearena ere ez omen da hain ohitura zaharra. "Garai batean, egun jatetxeek, taberneek edo dantzalekuek betetzen duten funtzioa burutzen zuten sagardotegiak: Hori

horrela, astakeria da pentsatzea eseri gabe jaten zutenik", esan du Errekondok. Era berean, ez dirudi txotx garaiak orain besteko garrantzirik zuenik. "Garaiaren zenean txotxetik probatzen zen, bai, momentu horretan dastatu behar zela eta erosi behar zutenek kupela aukeratu behar zutelako. Baina txotxetik edatea ez zen hain ohitura zabaldua, ez delako sagardoa ona. Hartzidura prozesuan dagoen muztioa da. Maiatzetik aurrera egoten da prest kalitatezko sagardoa".