

egin sagardotegiak

CUADERNILLO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD Y
RELACIONES PUBLICAS

domingo, 6 de
marzo de 1983



Urreztuba ikusten
zaio koloria,
balsamu bat da herriz
bere savoria;
txinpartak darizkala
edari guria,
penak iltzeko txanpain
bañan da obia.

O! edari maitea,
o! edari ona,
kulpikan gabe preso
kupelan egona;
orain libratzen zera,
gure zoriona,
atoz, posturik deika
daukazu gizona.
(Ramón Artola)

Berez kupi gaizala
guziyon jabiak,
ta eman ditzaigula
abillidadiak;
orain atera guaz
predikadoriak,
beñe kolejiyuan
ibilli gabiak.
(Pello Errota)

Asiera eman du
Pello Arrotariyak,
batek ainbat eginkizun
badaukagu biyak;
aitortuko ditugu
publiko egiyak;
gure kolejiyuak
sagardotegiyak.
(Udarregi)



DONOSTI SAGARDOTEGIA

JOAQUIN SAN SEBASTIAN

Telf: 52 60 41—52 24 61

Calle Zamalbide, 8

RENTERIA

TELLEI SAGARDOTEGIA

ORDIZIAKO IKASTOLAREN ALDE



Telf: 88 12 13

LAZKAO

La problemática de las sidrerías

Con el inicio del año comienza de nuevo la temporada de la sidra. Cuadrillas de amigos, grupos de sociedades y familias enteras se acercan ahora a menudo por las sidrerías. Pero ocurre que, y esto los sidreros lo remarcan mucho, a niveles amplios de población existe un desconocimiento real de lo que significan las sidrerías, de sus caracteres específicos y de lo que las diferencia de otros centros gastronómicos. Los sidreros observan que mucha gente asiste a las sidrerías creyendo estar en un restaurant o asador más, y se extrañan del ambiente de la sidrería, aprimer vista menos acogedor, una temperatura fresca y la incomodidad de tener que levantarse continuamente de la mesa para beber la sidra de la kupela. Muchos optan por acomodarse tranquilamente en su mesa y pedir una botella de sidra, perdiéndose así el carácter propio y genuino de una sidrería.

En sus orígenes, las sidrerías estaban constituidas por una nave donde se hallaban varias kupelas grandes repletas de sidra. Una pequeña mesa servía para acompañar al saboreo de la sidra con unos tacos de bacalao. Los asiduos a estos sitios venían preferentemente a degustar el líquido y poder compararlo con el producido en otros pueblos, donde la elaboración de sidra se hallaba muy extendida.

Por otra parte, existía en el exterior del local una pequeña pa-



rrilla donde cada grupo se preparaba sus chuletas o lo que fuese. El sidrero ponía por su parte las kupelas a su disposición mediante el cobro de un precio módico.

Hoy día este carácter típico ha ido perdiéndose progresivamente. Las sidrerías han perfeccionado y añadido una selecta cocina y lo que antes era el protagonista de estas reuniones de amigos hoy, ha quedado como un complemento de la comida.

Beber del Txotx

Hemos visto pues que el elemento principal y característico de una sidrería es la consumición directa de la propia kupela.

La apertura del txotx reviste para los sidreros un carácter mágico.

Supone la culminación de un trabajo y la posibilidad de disfrutar de un líquido natural objeto de los mejores cuidados. La apertura del Txotx es una cosa sencilla y natural pero a la vez

conlleva cierto empaque y grandiosidad.

Es necesario por tanto, para un disfrute real de la sidra, el acercamiento repetido de los vasos a la txorrotada. Las kupelas mantienen fresca la sidra unos pocos meses y es la ocasión de disfrutarla directamente de su cuba, antes de que los primeros calores obliguen a su embotellamiento.

Esto es lo que desean realmente los sidreros. Que la gente

sepa darle el contenido real a la sidra y se acostumbre a su consumo tal como debe ser.

Para el mantenimiento de la sidra en las kupelas el mayor tiempo posible, el local debe estar aireado y a una temperatura baja ya que la aglomeración de gente y los primeros calores de la primavera afectan a la propia calidad de la sidra, obligando al sidrero al embotellamiento del líquido sobrante. De ahí la sensación de frialdad en las sidrerías, necesaria para el mantenimiento del producto.

La temporada de disfrute del Txotx tiene una duración media de tres o cuatro meses. Pensando en ello, varios sidreros comienzan a buscar las formas para conseguir un mantenimiento más duradero de la sidra en las kupelas, lo que permitiría ampliar el tiempo de saborearla en su forma natural. Este problema del mantenimiento de la sidra es fundamental, y todas las sidrerías van a tener que buscar los métodos más adecuados para conservar la sidra a una baja temperatura el mayor tiempo posible.

Hoy día la elaboración de la sidra ha mejorado mucho respecto al pasado. Antiguamente existía un desconocimiento sobre las técnicas de elaboración. Hoy, los sidreros han aprendido mucho, son grandes conocedores de las sidras y están profundamente preocupados por ella; vigilantes para que el producto resulte lo mejor posible.



TXIMISTA SAGARDOTEGIA

Gudarien Etorbidea
ORDIZIA

ESPECIALIDADES: TORTILLA DE BACALAO, TACOS DE BACALAO, PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO, CHULETAS DE BUEY, CHULETAS DE TERNERA
ABIERTO TODOS LOS DIAS MEDIO DIA Y NOCHE

Telf: 88 11 28
(GUIPUZCOA)

1899

PORTUETXE SAGARDOTEGI ZEN
PORTUETXE ERA SIDRERIA

1983

PORTUETXE BERRIZ ERE SAGARDOTEGI DA
PORTUETXE OTRA VEZ ES SIDRERIA



IBAETA Telf: 21 50 18 DONOSTIA



BEKO-ERROTA

SAGARDOTEGIA -

B.º JAIZUBIA - HONDARRIBIA

Reserva de mesas - Teléfono 64 31 94



Características desconocidas de la sidra

Se da el caso de algunas zonas de Euskadi donde en las tabernas se descórcha la sidra con antelación para posteriormente servir en el txikiteo. Esto demuestra un desconocimiento grande de las cualidades y formas de consumir la sidra. Su extraordinaria delicadeza impide que pueda ser consumida en un plazo largo, sino todo lo contrario. Las botellas de sidra que se abran deben consumirse rápidamente. Esto viene a demostrar que, a pesar de que todos alguna vez hayamos pisado una sidrería, muchos desconocemos sus cualidades, características, elaboración, etc.

Este desconocimiento es mayor entre la juventud, a la que no se le ha enseñado nada acerca de la sidra, y vive al margen de esta tradición como de otras.

No se ha formado un ambiente propicio para la introducción de la sidra en nuestra vida diaria.

Existe por otra parte, una mentalidad equivocada sobre la sidra. Está considerada como una bebida de segundo orden, de inferior categoría. Hay que des-

terrar esta idea y hacer saber que la sidra es tan noble como cualquier otro producto. ¿Por qué, acaso, las grandes celebraciones no pueden estar presididas por nuestra sidra?

En las zonas donde abundan sidrerías, en Gipuzkoa principalmente, la gente sabe percibir y entender cuándo una sidra está bien, su acidez, toque... Las comparaciones entre las diversas sidras surgen inmediatamente, pero a todos les gusta saborear las distintas clases, siempre que estén bien elaboradas.

Peró estos casos son los menos. La ausencia de manzanos, la falta de cuidados y el abandono de los caseríos por parte de la gente joven, provocó la progresiva desaparición de las sidrerías, con lo que el conocimiento de las mismas disminuyó. Hoy estamos asistiendo a un resurgimiento, no solamente en Gipuzkoa, sino también en Araba, Bizkaia y Nafarroa.

Para su total introducción en nuestro medio, es necesaria una campaña de información dirigida a los niños y a la población. Hay que acercar a los más jóvenes a las sidrerías, para que vean todo

el proceso de elaboración y obtención de la sidra.

Por su parte los organismos públicos debieran llevar una política de plantación masiva de manzanos para evitar tener que traer de Asturias o de Francia los millones de kilos necesarios para su elaboración. Y hay que evitar, por otra parte, que se vaya a la sidrería por ser algo que esté de moda, sino siendo conscientes de lo que significa y porque es una forma agradable de encuentro.

Comer en sidrerías

Lo típico, a la hora de acompañar a una buena sidra, es el bacalao, bien en tortilla o en salsa. Y como postre, nueces o queso.

El bacalao se prepara un poco picante o con bastante sal, de forma que su consumo invite a acercarse a la kupela a echar un trago. Es un plato típico de cualquier sidrería.

Como postre ya hemos mencionado a los más habituales. Y no es que sean productos adecuados para acompañar a la sidra, por la abundancia de grasa, ya que mejor sería algo mas seco.

De todas formas pocos son los establecimientos donde la comida se limite a estos dos platos. La propia exigencia del público ha obligado a las sidrerías a incluir el besugo o la misma chuleta como platos fuertes. Lo típico debiera ser lo anteriormente explicado; pero con el tiempo se ha dado paso a un refinamiento y exquisitez en las sidrerías convirtiéndose en asadores propiamente con una amplia variedad de platos.

De todos modos, por lo general, las sidrerías mantienen su carácter popular donde la sencillez de los platos refuerza el papel de la sidra como elemento distinguido.

Sagardotegiak, bizitza aldaketaren testigu

Historiari begiradaxo bat botatzen badiogu, sagardoaren agiri idatzi asko aurkitzen da. Zaharrenak hamaikagarren mendekoak dira. Gero mendetan zehar sagardoarekiko aipamenak ugariagotzen doaz. Eleiza eta monasterioetan dokumenta asko dago, batez ere sagastiei buruz, lehenago sagasti gehienak eleizakoak bait ziren. Literatur eta historiagileek diotenez, Lope de Isastik XVII. mendean eta Larraimendi famatuak XVIII. mendean, Gipuzkoako fruitu ugariak aipatzerakoan sagarrak eta sagastiak direla esaten dute. XX. mendean badirudi gauza aldatu egiten dela. Bera de Bidasoan adibidez, mende haseran hamar sagardotegi omen ziren eta hamarrek mantentzeko mahiko sagarra izaten omen zen. 1940. urtean berriaz, ez omen zen sagasti gazte bat bakarrik ikusten ere. Fenomeno hau probintzi guztietara zabaldu ezin bada ere, sagastiek eraman duten bidearen adierazle gerta daiteke.

Bestalde, atzerritik etorritako idazleek testimonio franko utzi dute. Gehienak ikusi zituzten sagasti zabal, eder eta oparoak goratzen dituzte. Bakallau eta bale arrantzuko garaiean ere, ez omen zen sagardorik gabeko untzirik ateratzen Terranovako lur jelatu haletara. Eta arrantzaleentzako ez ezik, Terranobako langileak sagardoarekin ordaintzen zituzten ere. Sagardoagatik ikasi zituzten Terranoban zenbait hitz eta esakera euskaldun.

Baina gaur egun, gauza guztiak bezala, sagardoak eta bere inguruko mundu berezi guzti horrek ere aldaketa handia jasan du. Sagardotegiak, bizitzaren aldaketaren testigu izan dira eta beren barnean sentitu

dute aldaketa hori. Lehen bi, hiru edo lau egun segidatan egoten bazen jendea, gaur gehienegun bat egoten da, lehenago bizitzaren patxada hura galdu egin delako eta gaur eguneko presak ez dutelako agintzen hainbeste denboran ozioaz disfrutatzen egotea. Garaia haletan gainera, baserri gehienak heuren sagardoa egiten zuten. Baserri bakoitzak zituen kupela bat edo bi beraien konsumorako. Orain zentralizatuta dago sagardoaren konsumoa, eta produktzioa ere.

Asador-sidreriak aspaldi honetan asko ugariatu dira. Euskal herrian gaur egun 25 asador-sidreria dago. Hoietatik Gipuzkuan 18 daude. Bilbon bi daude, Gasteizen bat eta hiru edo lau Nafarroan.

Baina dirudien baino harreman estuagoa daukate sagardotegiak eta asador-sidreriek. Ez da bakarrik sagardoa salerosteko komertzio maila horretan gelditzen. Sagardotegiek, hortaz aparte, asesoramiento lan bat egiten dute. Sagardo kontuan lagundu, erakutsi, laguntza eman azken finean. Baina asador-sidreriek ere badute lana sagardoarekiko: sagardotegiak zer diren ezakien jende asko joan ohi da asador-sidrerietara. Horrela, sagardoaren mundu horretan sartzen dira. Asador-sidreria batetara joaten dena, kezkatuta gelditzen da kupelagatik, txotxetiek edateagatik eta kuriositateak bultzatuta sagardotegiak bisitatzen hasten da. Beti ez baina kasu batzuetan bai. Asador-sidreriak sagardotegien promozioa egiten dutela esan daiteke, sagardotegietara zubi bat bezala hartu daitezke. Horrela konpensatua gelditzen da sagardotegiek laguntzeko eta erakusteko hartzen dute lana.



El bacalao en salsa un plato típico de las sidrerías



SAGARDOTEGIA
BIKOTE
SIDRERIA

SIDRERIA
JATETXEA-ASADOR
EDARITEGIA-BAR

Pescadería, 13
Teléfono 42 46 96
DONOSTIA



BASERRI



C/Berrotaran, 5

IRUN

Sabías que...

— "Pomagium" y "Pomata" son los dos nombres por los que se denominaba al manzano en la Edad Media.

— La palabra sidra proviene del griego "sikera", del hebreo "checar", y del latín "sicera".

— Euskadi fue la pionera en la fabricación de la sidra en la península. A nuestra tierra llegó procedente, al parecer de África.

— Francia conoció el uso del manzano y de la sidra hacia el año 1300, siendo introducida por agricultores vascos.

— Los primeros testimonios de la existencia de manzanos en nuestra tierra provienen del año 1000 de la era cristiana. Reinaba entonces Sancho el Mayor de Navarra.

— Francia, Estados Unidos y Gran Bretaña son tres de los países más destacados en la elaboración y consumo de la sidra.

— Para que una sidra tenga calidad debe observar estas tres características: azucarada, amarga y aromática.

— La elaboración de la sidra se halla dividida en tres operaciones fundamentales: reducción de la manzana a pulpa, extracción del jugo, y fermentación del mosto.

— En 1920 existían en Gipuzkoa alrededor de 600 sidrerías. La producción total de kilos de manzana de aquel mismo año alcanzó los 20 millones de kilos. La sidra consiguió 8 millones de litros.

— La calidad de una sidra depende del terreno de donde proceda la manzana.

Los mejores parajes son los elevados. Una orientación Sur o Sudeste favorece la consecución de sidras delicadas, sabrosas y ricas en alcohol.

Bedeinkatua izan dedilla sagardoaren graziya, bai eta ere kupira gabe eraten duben guziya; erari onek gizon askori ematen dio biziya, au eran gabe egotia da neretzat penitentziya.

Iragan mendean hau kantatu zuenak, Ramon Artolak, ezagutzen zituen ondo sagardoaren bizitasuna eta indarra. Edari horren eta sagardotegien historiak dato ziurrik ez dugun arren, Euskal Herrian aparteko tokia izan dutela behintzat badakusagu.

Eta egun ere, beheraldi urte batzuren ondoren, sagardoa eta sagardotegiak geroz eta gehiago apreziatzen ditu jendeak. Hain toki bereziak diren horik ezagutzeko aukera ona dugu garai honetan.

Aurreko bertsoak eta gehiago —hobeak ala txartagoak— inspiratu dituen edari horrek, jendea elkar ezagutzeko, biltzeko eta gozatzeko balio izan duen horrek non izan du sorrera, noiz eta nola? Galdera hauei erantzutea ez da erraza, ez baita lehengo urteetan estudiorik egin honi buruz, ezta sagardoaren eta sagardotegien historiari ere idatzi. Orain arte Tolosako Joxe Uriak Irastorzak bildu du edari hori buruz dakigun guztia "Sagardoa" izeneko bere liburuan. Hark dioenez, sagardoaren sorreraz ez ezik, soagarrenaz ere ezer gutxi esan dezakegu. Teori desberdinak daude puntu horiei buruz —sagar landarea Afrikatik etorri ote zen, sagardoa arabetarrek ekarri ote zuten edo antzinagotik erromatarrek ba ote zekiten sagardoa egiten eta haiengandik iasi euskaldunek etabar—, baina batere ez frogaturik. Joxe Uriak berak sagardoa hemen sortutakoa dela pentsatzen du; argi dago behintzat hemendik zabaldu dela beste zenbait herrialdetara —Normandiara, Terranobara, etabar—.

Sagardoari buruz Euskal Herrian dauden agiri idatzi zaharretan XI mendekoak ditugu. Honela 1014 urtean, "Nafarroako Sancho el Mayor izeneko erregeak, urte honetako apirilaren 17.an Leyre-ko Monasterioari (orduan Iruñeako Katedrala) egiten dio donazioa. Donazio ho-

netan Hernaniko Eliza bat, San Sebastian izeneko, eta berarekin inguruko lurraldeak ematen dizkio. Lurraldeak deskribitzerakoan, mendiak, zelai ordekak eta sagastiak aipatzen dira" dio Joxe Uriak aurkitu duen lehen agiriari buruz. XII mendeko agiritan idanik sagardoa bera aipatzen da, diru-ordainketa bezala azalduz.

Bestalde, hemendik pasatako erromes eta atzerritarrek ere aipatu izan dituzte sagastiak eta sagardoa beren idatzietan. Honela Santiago bidean zebilen Aymerie Picaud erromesak, XII mendean, Euskal Herrian sagardoa eta esnea besterik ez zuela aurkitu zioen.

Hurrengo, mendeetan fueroetan aurki daitezke sagasti eta sagardoari buruzko aipamenak. Alde batetik sagastiak abere eta pertsonen kalteetatik gordetzeko legeak. Bestetik sagardoari buruzko aginduak, nolakoa izan behar zuen, nola saldu behar zen etabar. Lege hauk iragan mendean ere aurki ditzakegu.



Gaur eguneko sagardotegiak



Telf: 88 64 55

ARTZAI ENEA

SAGARDOTEGIA

Erauskin kalea, 10

BEASAIN

Sagardotegia «MINA»

KAKO

ASTIGARRAGA
Telf: 55 11 28

Especialitatea: kaxuelak, bakallao tortilla, txuletak
Especialidad en cazuelas, tortillas de bacallao y chuletas



SAN SEBASTIAN