

Esta bebida refrescante, de baja graduación alcohólica muy apreciada y extendida por el mundo, tiene especial implantación en la Europa Atlántica, Chile y en Estados Unidos de Norteamérica.

El vocablo sidra procede del griego *sikera* que, a su vez, es una traducción realizada del hebreo *chekar* o *shekar* -bebida embriagadora- por los escritores helenistas. Con esa denominación aparece en varios pasajes del Antiguo Testamento, con la significación genérica de bebida que, distinta del vino, causa la embriaguez y, al parecer se la ha calificado así por los traductores de la Biblia a falta de una voz propia y precisa con que designar este líquido. Varios autores ponen en duda que la sidra fuera conocida por los hebreos.

Sin embargo, los romanos sí la conocían. El latín asume ese término como *cisera* o *sicera* y a partir de ahí se expande por todo el imperio romano, muy amplio y extendido en todo el área mediterránea, hace un par de milenios.

No hay que descartar que la *sicera* latina no sea nuestra sidra actual, porque probablemente, a pesar de todo, aquella *sicera* para los romanos hacía referencia a cualquier bebida alcohólica distinta del vino. Los romanos que extraían de las manzanas y peras licores vinosos, según relata Plinio, llamaban a esas bebidas *vinum ex malis*, *vinum ex piris*, respectivamente. Muchos años más tarde, en la Edad Media, se encuentran textos escritos en latín con las palabras *pomacium*, *pomagium* y *pomata*. Una derivación de esta última, pomada, se empleaba en algunas localidades de Iparralde.

Cider o applemine

La bebida extraída de las manzanas era y es denominada en el mundo anglosajón como *cider*, o como *applemine* (vino de manzana), palabra compuesta que recuerda al origen de la denominación euskérica, también de la unión de dos palabras, *sagardoa* o *sagarnoa* al norte del Bidasoa.

En Asturias el *sicera* latino comenzó a pronunciarse fonética-



Representación pictórica de una fiesta alemana en la que la sidra es la principal protagonista.

Sidra, sagardoa, sagarnoa

Chekar, sicera, cider, sidra, sagardoa o sagarnoa son algunas de las denominaciones por las que es conocido el popular zumo de manzana natural fermentado. Es la prueba de su alcance popular en todo el mundo

No hay que descartar que la «sicera» latina no sea nuestra sidra actual

mente como *sisdra* para terminar articulándose como *sidra* o *sidre* en la parte oriental de la región. En Asturias ya se bebía sidra en la época romana y el geógrafo e historiador Estrabón narra que los asturianos de la época bebían *zytho*, que no se sabe con certeza si tiene que ver con la sidra. El texto, *zytho etiam utuntur, vini parem habent*, no es muy explícito. Podría ser cualquier brebaje procedente de cereales o de fruta, aunque no faltan quienes aseguran que *zytho* fuera la actual sidra porque los astures, como la ma-

yoría de los pueblos de la costa cántabrica, prácticamente carecían de vino y de cebada que servía para hacer la *kervesia*, palabra de origen celta utilizada por los romanos para la que conocemos ahora como cerveza.

En Euskal Herria, como ya se ha apuntado, surge el término *sagardoa* de la unión de dos vocablos: *sagar* y *ardoa*, vino de manzana, en definitiva. *Sagardoa* convive actualmente junto al término de origen latino *sidra*, pero no faltan quienes reivindican que, por razones comerciales, cultura-

les o lingüísticas sea *sagardoa* la que defina nuestro producto natural logrado por fermentación del mosto de manzana, tanto cuando se exprese en euskara como cuando se haga en castellano.

La asociación *Sagardun* está entre quienes entiende que si hay nombres para denominar a productos que no se traducen a otros idiomas -fenómeno que ha sucedido con *patxaran*, *txakoli*, *pottoka*, *makila*, etc, que han mantenido su vocablo euskaldun-, ¿por qué la sidra natural no mantiene el suyo y se denomina *sagardoa*?



Sidrería AUZMENDI Sagardotegia

Bazkaltzeko eta afaltzeko girorik onena, eta gainera...

Sagardotegiko menua Garaiko sagardoa

El mejor ambiente para comer y cenar... y ademas... Menú de sidrería Sidra de temporada

Pol. Ind. Nave 1 (junto a Sociedad Lagunak) 31008 BARAÑAIN Tfno.: 948 18 59 57 / 19

