

LA SIDRA
DE AYER A
HOY

La sidra es la bebida que ha saciado durante siglos la sed de las raíces más profundas de nuestro pueblo. Es una de las tradiciones más antiguas de nuestros caseríos, transmitida oralmente de padres a hijos mediante leyes, costumbres, cuentos y refranes.

Se desconoce la fecha exacta en la que la sidra apareció en Euskadi. Hay pocos escritos que nos hablen del tema, pero uno de los primeros textos que se conocen, datado el diecisiete de abril del año 1014 confirma que ya entonces el manzano brotaba en nuestras tierras deseoso de dar los frutos de los que se extrajera la sidra.

Más adelante, el nacimiento de los Fueros Generales dio paso a otra etapa en la que se conformaron infinitud de normas, preceptos y ordenanzas que legislarían todo lo relacionado con el manzano, la sidra y la manzana. Son normas que ponen de manifiesto la importancia cultural de la sidra, que constituyó para nuestros antepasados toda una forma de relacionarse y de convivir. Uno de los preceptos más impactantes es el que condenaba a muerte a quien rompiera o vaciara una barrica con malas intenciones y el que castigaba con el destierro a quien descuartizara más de cinco manzanos.



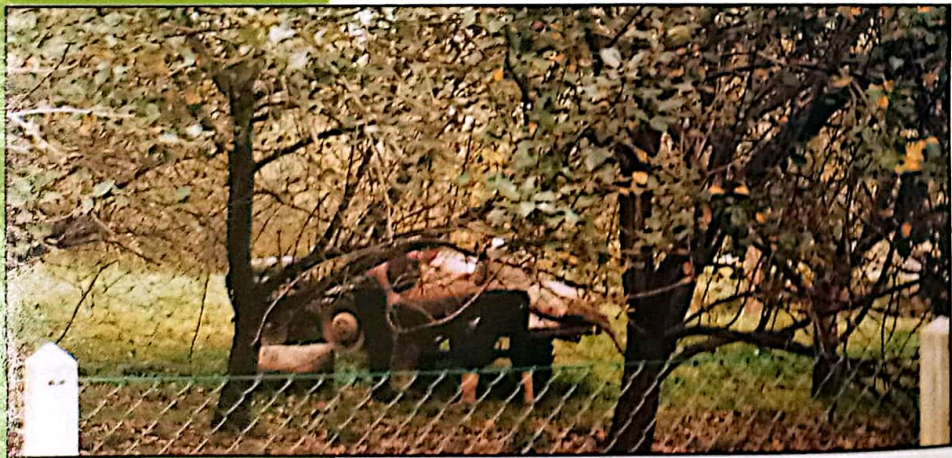
SAGARDOA
ATZO ETA
GAUR

Endectan zehar gure herriaren sustrai sakonenen egarria asetu duen edaria de sagardoa. Gure baserrietako tradizioirik zaharrenetako bat dugu, ahoz aho, gurasoek semeei, lege, ohitura, kontu eta esaera zaharren bidez igorritakoa.

Ezezaguna da oraindik sagardoa Euskal Herrian azaldu zeneko data zehatza. Ez dago gai honi buruz hitzegiten duten idatzi gehiegirik. Halere, ezagutzen den textu zaharrenetako bat 1014-garren urteko apirilaren hamazazpian dago idatzita, garai hartan sagastia gure lur honetan bere fruituak emateko desiroso sortzen zela baieztatuz.

Denboran aurrera eginez, Foruen sortzearekin batera, sagastia, sagarra eta sagardoari buruzko guztia legislatuko zuten arau, agindu eta ordenantza mordoska bat eratu ziren. Arau hauek, sagardoak gure historian zehar izan duen garrantzi kulturala jartzen du agerian, arbasoen elkarbizitza eta harremanetan jartzeko moduetan ere eragina izan zuelarik.

Lege hauetan gogorrenetakoriko batek hauxe zioen: kupelen bat asmo txarrez hautsi edo hustutzen zuena heriotzera kondenatua izango zela, eta bost sagasti baino gehiago txikitu ezker, zigorra herbesteratua izatea litzatekela.



Ya a comienzos de este siglo, la implantación de nuevos cultivos y el proceso de industrialización motivaron que Guipúzcoa fuera la provincia de Euskadi que siguiera con la tradición de elaborar sidra.

En un principio este caldo se elaboraba en los caseríos para propio consumo, pero la construcción de nuevos caminos y la mejora de las comunicaciones ayudaron definitivamente tanto a la comercialización, como al crecimiento del consumo de sidra natural. Hacia 1930 cerca de veinticuatro sidreros guipuzcoanos producían alrededor de ocho millones de litros de sidra al año. En la actualidad, sin embargo, son casi sesenta y cinco cosecheros de sidra natural los que elaboran unos seis millones de litros de sidra anuales. La entrada de vinos y refrescos en el mercado ha influido, sin duda, en este descenso de la producción y el consumo de sidra que, deja de ser descenso si tenemos en cuenta, precisamente, la aparición y éxito de estas bebidas sustitutivas.

De todos modos, existe hoy día cierta falta de concienciación hacia la sidra embotellada. El "txotx", que consiste en acudir a las bodegas de elaboración a beber sidra natural de la nueva cosecha, cuenta con gran aceptación por parte del público consumidor. Sin querer restar importancia y atractivo a este fenómeno, habría que decir que, mientras el "txotx" dura tres meses, la botella de sidra la podemos tener en nuestras mesas todos los días del año. Además, y gracias a los nuevos avances tecnológicos, se ha logrado que la sidra embotellada sea homogénea y de una calidad que para nada merece de la que tomamos desde la barrica.

Mende honen hasieran ordea, landaketa berrien ezarrerak eta industrializazioak bultzatuta, Gipuzkoa sagardoaren tradizioarekin jarraituko duen Euskal Herriko probintzia bakarra bilakatuko da.

Hasiera batetan sagardoa baserrietan bertako kontsumorako bakarrik egiten zen, baina bide berrien eraiketak eta komunikabideen hobakuntzak edariaren behin-betiko merkaturatzea ekarri zuten eta baita honen kontsumoaren igoera logikoa ere. 1930 garren urte aldera, gipuzkoako hogeitalau sagardo egileek urteko zortzi miloi sagardo litro produzitzen zituzten gutxi gora behera. Gaur egun berriz, hirurogeitalau sagardo egileen artean sei miloi litro inguru produzitzen dira. Dударik gabe, ardo eta edari refreskagarrien sarrerak eragin handia izan du sagardoaren kontsumo eta produkzioaren jaitsiera honetan; edari hauen sarrera eta arrakasta kontuan izanik, esan genezake ordea, jaitsiera hau ez dela berez benetako jaitsiera, ohituren aldaketa bat baizik.

Era guztietara, gaur egun, nolabaiteko konzientziazio falta dago botilan saltzen den sagardoari buruz. "Txotx" garaian, sagardoa egiten den upelategira joaten gara urteko sagardoa dastatzera; ohitura honek onarpen ikaragarria dauka oraintxe kontsumitzaileen artean gainera. Honi garrantzia eta erakartasuna kendu nahi gabe, "txotx" garaiak hiru hilabete irauten dituela eta botila berriz urte osoan mahai gainean eduki dezakegula esan behar litzateke. Honez gain, eta gaur egungo teknikari hobakuntzei esker, botiletan sartutako sagardo homogeno eta kalitate ezin hobeko bat lortu da, kupeletatik zuzenean iritendakoaren inbidirik ez daukan sagardoa.