



**Titulua: Santiagomendiko Sagardo Bidea
Eguna. 17 de enero de 2013**

Kontaktua:

Sagardoaren Lurralde
943 550 575
info@sagardoarenlurralde.com

www.sagardoarenlurralde.com

Santiagomendiko Sagardo Bidea: GUÍA

Santiagomendiko Sagardo Bidea es una ruta temática compuesta por ocho estaciones temáticas, en la que se muestra la cultura de la sidra, la sorprendente historia de Astigarraga y uno de los puntos más emblemáticos del Camino de Santiago a su paso por Gipuzkoa, de una manera divertida y participativa. Además, este paseo ofrece la oportunidad de poder disfrutar de la naturaleza en toda su extensión en un incomparable espacio rural: Santiagomendi.

0. PUNTO DE PARTIDA:

El punto de partida del itinerario es Sagardoetxea – Museo de la Sidra Vasca, lugar en el que se anima e invita a todos los visitantes a descubrir la cultura de la sidra desde el pasado al presente de la mano de un guía muy especial: Dasti (la mascota de Sagardoetxea).

Asimismo, se presentan los datos relativos a sus características (distancia, duración, grado de dificultad, tiempo estimado, modo de hacerla) así como los puntos de información.

1. PODER

La primera parada la hacemos en “**Plazaetxea**”, un lugar muy emblemático. Fue hasta mediados del siglo XVIII sede de la primitiva casa consistorial de Astigarraga y, por lo tanto, lugar en el que el Concejo y los vecinos se reunían para tomar las decisiones concernientes al gobierno municipal. Pero ¿por qué estuvo emplazado en este alto la el primer ayuntamiento de la villa de Astigarraga?

La explicación la tenemos en que hasta 1840 hubo en la **actual Astigarraga** dos territorios con entidad propia pero obligados a entenderse: la aldea de Santiagomendi (la entonces Astigarraga) y las tierras controladas por el linaje de los Murguía (sus propiedades y las poblaciones de Murguía y Ergobia).

Los Murguía eran miembros de una de las estirpes de la nobleza rural de Gipuzkoa y poseyeron una gran extensión de terrenos en el valle del Urumea y otros pueblos de la Provincia. Controlaron durante mucho tiempo el vado de Ergobia, que era de suma importancia para el paso de los ganados y mercancías por el río Urumea.

La convivencia entre los vecinos de Santiagomendi y los Murguía estuvo llena de problemas y dificultades por la fuerte opresión que este último sometió a los astigarratarras. La situación entre las dos partes se calmó en 1382 con la firma de un contrato. Por él acordaron que los Murguía darían su protección a los caseríos de Santiagomendi y que éstos a cambio les pagarían un tributo anual y les harían una serie de prestaciones. En esta época Astigarraga pertenecía a la Alcaldía Mayor de Aiztondo.

Todo siguió igual hasta el 26 de enero de 1660. Este día la entonces Astigarraga se independizó de la Alcaldía de Aiztondo y el Rey le concedió la carta puebla para fundar la villa de Astigarraga.



En 1840 cuando los moradores del poblado de Murguía y Ergobia dejaron de estar bajo el dominio de los Señores de Murguía y pasaron a integrar el municipio de Astigarraga. Fue entonces cuando nació la actual villa de Astigarraga.

2. CASERÍOS

La firma del contrato del 1382 con los Señores de Murguía supuso para los caseríos y moradores de Santiagomendi el inicio de una época de prosperidad que se prolongó hasta comienzos del siglo XVII. Su firma les permitió poder transitar libremente por todos los caminos de las tierras controladas por los Murguía y acceder a los puertos fluviales del Urumea. Es decir, se suprimieron las mayores trabas que tenían para la comercialización de sus productos.

Así las cosas, los dueños de los caseríos centraron sus esfuerzos en cuidar sus manzanas y haciendas, cultivar sus tierras y tejer lazos familiares para preservar su patrimonio, poder económico y político. A finales del siglo XVI, había en Santiagomendi al menos treinta y cuatro hacendados adinerados o poderosos.

Muchos de los caseríos de Santiagomendi de los siglos XVI y XVII disponían en su interior de grandes lagares de madera (por ejemplo, **Lagaxaga, Argindegi, Iraurtzam Artola, Ilagorrienea...**) que tenía una doble función: sostenimiento de la cubierta y artefacto para la elaboración de sidra. Estos artefactos ocupaba casi todo el volumen interior de los caseríos por lo que eran unas máquinas de dimensiones gigantescas. Por ello, la organización estructural del edificio venía determinada por la integración de esta máquina. En esta época el lagar tenía una gran viga de palanca accionada por un mecanismo de tornillo vertical, que aplicaba toda su fuerza sobre la masera.

El caserío era una unidad económica en la que todos cooperaban. Arduas eran las condiciones de vida y trabajo. Roturaban, careaban y abonaban sus tierras para plantíos varios, hondeaban y cavaban sus manzanos, recogían la cosecha y la guardaban, y cuidaban de su ganado. Disponían de carros tirados por bueyes, azadones, arados, horcas, "kizki"...

El ajuar doméstico era bastante limitado: camas con sus cobertores, arcones, platos de estaño, candeleros, calderos... Los más pudientes, además, poseyeron piezas de plata e indumentarias poco usuales, como por ejemplo medias de seda "leonadas".

3. SIDRA Y MAR

Fue en el siglo XVI cuando los caseríos de Santiagomendi vivieron sus años de mayor bienestar gracias a la gran demanda de sidra que había en aquél entonces para el avituallamiento de los navíos que iban a Terranova a cazar ballenas

Todas las primaveras del siglo XVI partían de Gipuzkoa muchas naos con destino a Terranova a la caza de la ballena y la pesca del bacalao. La travesía y la estancia en las inhóspitas tierras canadienses, que duraba unos ocho meses, eran muy dura. En esta época las embarcaciones eran auténticos caldos para las enfermedades. El hacinamiento, la falta de higiene y una alimentación inadecuada provocaba que auténticas epidemias entre la tripulación.



Los marineros precisaban comer mucho para poder aguantar las severas condiciones de trabajo y el gran esfuerzo físico al que estaban sometidos a lo largo de toda la travesía, pero sobre todo cuando cazaban los enormes cetáceos (una ballena adulta podía pesar unas 20 toneladas). Aunque los armadores les daban raciones de alimentos suficientes, **su dieta era muy poco variada y carente de algunas vitaminas**. Estaba basada principalmente, junto con el bizcocho y la sidra, en la ingesta de potajes de habas y arvejas, tocino y pescados secos o salados. Alguna vez comían carne, rara vez huevos y nunca frutas y verduras.

Cada marinero bebía unos **2 litros de sidra** al día porque además de ser una bebida fresca y agradable y más duradera que el vino, era fuente de vitamina C, y por ello, un buen antídoto para una de las enfermedades más temidas en el mar: el escorbuto.

4. PARAÍSO

Si hoy en día el mirador de Santiagomendi es espectacular, ¡cómo debió ser cuando el cultivo del manzanal estuvo en paisaje su máximo apogeo! Este incomparable entorno te invita a descubrir cómo el verde de las laderas de Santiagomendi se funde con el azul de las aguas del Cantábrico creando una perfecta sintonía de colores.

En la cima del monte, antiguamente llamado "**Hermaña**" o "**Ermañamendi**", hallamos la ermita que le dio su nombre. Situada en el Camino de Santiago, el origen de su construcción estuvo en una creencia popular que atribuyó la presencia de fósiles en la forma de veneras, conchas y bordones al paso del Apóstol por estas tierras. La aparición de estos objetos prodigiosos fue difundiendo entre los peregrinos. Movidos por la devoción y la curiosidad de verlos con sus propios ojos, hicieron de Santiagomendi uno de los lugares de culto más relevantes de la ruta jacobea a su paso por Gipuzkoa.

Los peregrinos que llegaban hasta este lugar debieron sentirse en el paraíso, sobre todo cuando brotan las primeras flores en los manzanos y el paisaje se impregna de una fragancia que cala en nuestros sentidos. De cada flor nacerá una manzana y juntando un kilo podremos hacer una botella de deliciosa sidra.

Las flores del manzano son efímeras pero éste es un lugar mágico. **Algunas han cambiado de textura y tamaño para que podamos sentir la naturaleza en toda su extensión (señalar la mesa y las hamacas que simbolizan a la flor del manzano).**

En este lugar, también te ofrecemos la posibilidad de descubrir el sabor de las distintas variedades de manzanas empleadas en la elaboración de la sidra natural con el "**árbol del aprendizaje**". La sidra es una bebida de baja graduación y de color paja elaborada artesanalmente con distintas variedades de manzana, cuyo secreto se ha ido transmitiendo a lo largo de los siglos generación tras generación. No hay dos sidras naturales iguales. Se elabora con manzanas ácidas ("**txalaka**", "**goikoetxea**", "**urtebi haundia**", "**urtebi txikia**", "**urdin sagarra**" y "**errezila**"), amargas ("**moko**") y dulce amargas ("**mozoloa**") cuidadosamente seleccionadas. Las sidrerías te dan la oportunidad de poder descubrirlo.

5. DIFICULTADES

La coyuntura comenzó a cambiar en el siglo XVII cuando se dejaron de plantar manzanos para ser sustituidos por cultivos de maíz, que pasó a convertirse en un alimento básico para la población. Además, su situación se vio empeorada porque el número de adeptos al vino fue creciendo y era preferido para las tareas fuertes; y porque a partir de 1630 a penas se organizaron viajes a aguas de Terranova a cazar ballenas y pescar bacalao, y su total interrupción tras la firma del Tratado de Utrecht (1714).

De esta manera, poco a poco la sidra deja de ser una bebida cotidiana para convertirse nuevamente en producto de consumo familiar o a lo sumo local.

La situación ha llegado a tal punto, que las Autoridades Provinciales y Locales trataron por todos los medios de proteger al manzano, preservar las preciadas variedades de manzana, garantizar la calidad de la sidra, asegurar el abastecimiento de la población y evitar abusos en los precios.

Con este fin, establecieron el sistema de "tandas" o suertes para la venta de la sidra, regularon la plantación de nuevos manzanos, multaron a los que nos dañaban, y prohibieron la introducción y comercio de las sidras que no habían sido elaboradas en Gipuzkoa.

Con el sistema de "tandas" los cosecheros eran convocados a la reunión para el sorteo de los turnos desde el púlpito de la iglesia durante la misa mayor. Quienes salían elegidos tenían la obligación de suministrar sus sidras en los precios y orden fijados, en caso contrario serían sancionados.

6. RENACIMIENTO

Pese a todo, Astigarraga fue uno de los pocos lugares en los que la producción de sidra sobrevivió quizá, porque era su única "industria". **A principios del siglo XIX había nada más y nada menos que 40 sidrerías en Astigarraga**, por lo que era habitual ver a los cosecheros transportando su sidra en carrito-barrica tirados por yuntas de bueyes desde sus lagares hasta los puntos de venta.

Algunos aitonas y amonas recuerdan cómo tras el machacado y prensado en el lagar, se organizaba una fiesta para celebrarlo. Dicen que era costumbre montar una txalaparta a la entrada del caserío para que, al son de la música creada por los toques dados por dos hombres en las maderas de la prensa, "patsoholas", los vecinos del entorno acudiesen a degustar el mosto de la nueva cosecha.

Cuentan que en esta época nació un nuevo concepto de sidrería. Se convierten en lugares de esparcimiento y ocio y, por lo tanto, en escenario de acontecimientos sociales. Servían la sidra a canilla y vaso a vaso, mientras que el ambiente se iba animando con los "bertsos", las partidas de toca y bolos, que las cuadrillas de amigos organizan en su exterior.

La gente solía estar tan a gusto..., que es habitual que las veladas se prolonguen durante toda la noche.



7- TXOTX

Tras la Guerra Civil las tabernas comienzan a vender vino, cerveza y refrescos gaseosos. Estos productos, más "atractivos" para la clientela, van desplazando a la sidra hasta 1966. Apenas hay sidra en venta. Las sociedades gastronómicas de Donostia tienen que ir directamente donde los cosecheros para comprarla. La catan y degustan a pie de las "kupelas" al grito de ¡Txotx!

Este rito se fue popularizando y con él comenzó mediada la década de 1960 el renacimiento de la cultura sidrera vasca. Actualmente es el acontecimiento gastronómico por excelencia del invierno y la primavera en Euskal Herria. Conocerlo forma parte de la tradición.

Su ritual siempre es el mismo. El sidrero a grito de "txotx" va guiando al visitante por la sidrería para degustar la nueva sidra directamente de las "kupelas". Siguiendo sus instrucciones, en el momento del "txotx" abre la "kupela". Cada persona inclina su vaso vacío hasta que la sidra rompa en una de sus paredes y salte la "txinparta" o granillo. Los distintos matices de la sidra se van saboreando sorbo a sorbo al pie de las "kupelas".

En muchas sidrerías se puede degustar del "txotx" todo el año. Podrás deleitarte de su delicioso menú tradicional. Prácticamente se ofrece igual en la mayoría de las sidrerías. Está compuesto de tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuletón, queso con membrillo y queso.

La producción moderna de la sidra respeta los principios de la tradicional. Se ha apostado por producir una bebida sana, natural y artesanal. Para garantizar la calidad final del producto, se realizan estrictos controles en todo el proceso y se cumple una estricta reglamentación.

8. HERENCIA Y FUTURO

Hoy la sidra vive un momento de gran éxito. La semilla que se plantó hace unas décadas ha dado sus frutos, pero tenemos que seguir mimándola y cuidándola para que no se marchite. La consciencia/el saber es la semilla más importante para que la cultura de la sidra, también, pueda crecer en el futuro.

En las últimas décadas el consumo de sidra ha crecido espectacularmente. Se ha puesto en marcha una decidida política de fomento de las plantaciones de manzanos. Son muchas las hectáreas de manzano plantadas, aunque todavía hay un pequeño déficit.

Esforcémonos para que en un futuro no muy lejano nuestra sidra sea elaborada sólo con manzana del País. De lo contrario, el medio ambiente, nuestra cultura, tradición y patrimonio, el trabajo realizado a lo largo de de todos estos años se puede convertir en un mero espejismo.

Ha llegado el momento de decirte adiós, pero no hasta siempre. Esperamos que este viaje por la historia de la manzana y la sidra te haya gustado. Muchos han sido los sucesos ocurridos en Santiagomendi y Astigarraga desde el siglo XIV. En todos han estado presentes la sidra y la manzana.

Te animamos a terminar tu recorrido en una de las muchas sidrerías de Astigarraga. Será el perfecto colofón para reponer fuerzas en un día lleno de emociones y sorpresas.

