

# ECONOMÍA Y TRADICIONES GUIPUZCOANAS

## la sidra

ANSOSTEGI

Mucho se polemiza en los últimos tiempos sobre la vigencia o decadencia de las viejas tradiciones del país en un período de nuestra vida en el que nos hemos cuestionado lo habido y por haber, y en el que, paralelamente, los pueblos con historia, como el nuestro, han sacado de sus arcones viejas banderas que algunos temían enterradas para siempre.

Si en la palestra del remolino generacional en que vivimos colocamos uno de nuestros productos más clásicos, tal y como es la sidra, podemos afirmar con rotundidad que los amantes de las viejas tradiciones pueden darse por satisfechos, pues, según los cosecheros, nunca se ha producido tanta sidra en este país como en los últimos años. Y aún hay más, la sidra gusta cada vez más a la juventud lo que abre un futuro francamente optimista a los sidreros, noticia de la que conviene felicitarse en un momento de crisis general y de augurios pesimistas.

Además, nuestros sidreros muestran progresivamente un mayor sentido comercial y viejas tradiciones, que contrastaban con un sentido moderno de los negocios, como eran la prohibición del acceso a las mujeres a las sidrerías, van cambiando.

Hoy, en muchas sidrerías las mujeres tienen abiertas sus puertas y, no tanto, porque la revolución feminista se haya apoderado de las mentes de nuestros sidreros, como por un simple cálculo comercial: El 52 % de la población es femenina y también consume sidra, y además, esa franja de la población puede favorecer el consumo de sidra en sus hogares.

De todas maneras, la sidrería es una forma original de publicidad. El sidrero no tiene un negocio lo suficientemente fuerte como para competir en grandes medios como la prensa, radio o televisión. Pero con el libre acceso a las sidrerías en las que el cosechero ofrece gratis su producto y los clientes llevan su propia comida se logra una forma de publicidad directa, casi diría hogareña, en la medida en que se logra un contacto superior con el producto y su forma de producción.

Unos buenos chuletones, un bacalao en salsa verde o unas sabrosas nueces acompañando la degustación de la sidra hacen más por la publicidad del producto, para los elegidos que tienen la suerte de probarlo, que toda una campaña de televisión. Y más aún, si por los alrededores se encuentra el cosechero en plan de ofrecer afinados consejos como éste: «No se debe comer nueces a la hora de catar la sidra porque la nuez, al ser un fruto muy aceitoso, no ayuda a saborearla. Los buenos catadores renuncian a comer nueces durante la elección de la sidra que piensan comprar».

El hecho es que entre los consejos, el carácter hogareño y la tradición algo así como el 60 % de la producción sidrera se vende, contra lo que pueda parecer a primera vista, a familias y particulares. Sólo el 40 % de la venta se destina a restaurantes y establecimientos, quienes, por otra parte, obtienen pingües beneficios de la operación, al menos, en algunos casos.

En este sentido, los neófitos se suelen quedar sorprendidos cuando conocen el precio de la sidra en bodega. Todos piensan que es una bebida cara, pero su precio de

salida era, hace sólo dos años, treinta y siete pesetas la botella. «Más barata que el agua embotellada», tal y como les gusta decir a algunos cosecheros.

#### **De un jugo grueso y sucio a una bebida limpia**

De las vicisitudes comerciales de la sidra vamos a saltar a sus orígenes: la manzana. La manzana, como se sabe, es rica en proteínas, sales minerales, fósforo, calcio, magnesio, cobre y hierro. En cuanto a sus propiedades vitamínicas es rica en vitamina B y C, y cuenta, asimismo, con abundante biotina o vitamina H.

De todos modos, en épocas en las que se desconocían sus propiedades vitamínicas, la manzana se utilizaba para remediar diversas enfermedades. Así pues, era bueno aplicar manzanas asadas sobre las heridas para evitar infecciones. Se utilizaba, asimismo, contra la sarna o para combatir enfermedades como el reuma, afecciones cardíacas, obesidad, gota e incluso contra la tensión alta.

Sus métodos de uso variaban, según cada una de las enfermedades. Se utilizaba, sobre todo, como pomada. Es significativo, en este sentido, como la palabra pomada parece tener como origen la palabra francesa «pomme» que, como es sabido, significa manzana en lengua francesa.

Cuando la manzana triturada es estrujada y prensada en el lagar sale inmediatamente un jugo grueso, sucio y dulzón: es la futura sidra, y lleva todos los elementos necesarios para la fermentación. Al término de la misma, este jugo grueso y sucio se habrá convertido en una bebida fina, aromática, limpia y poco dulce. Es la sidra.

El jugo de la manzana, recién salido del lagar, sufrirá dos fermentaciones antes de convertirse en sidra: una, corta y tumultuosa; la segunda, lenta y silenciosa.

Los azúcares que lleva el jugo inicial, en ambos ciclos, son transformados en alcohol y anhídrido carbónico. A punto de expirar la segunda fermentación, se debe tapar la cuba para evitar que no se agrie la sidra del interior. La decisión del momento del tapado varía, a juicio del sidrero.

De todos modos, son varios los determinantes que pueden actuar en la elaboración de la sidra natural y van desde las normas que emplea el sidrero que la elabora a la diversidad de los agentes naturales como la luna, el invierno o los calores anteriores a la recolección de la manzana.

Y ya en el proceso de elaboración, cobra importante influencia el factor tiempo en el proceso de maceración. Resulta necesario provocar la vida de los microbios adecuados para la fermentación, combinando el oxígeno del aire con la temperatura adecuada.

Por otra parte, a la sidra elaborada con manzanas caídas al comienzo de la recolección se le llama temprana (zizarra). Es dulce y no se conserva ya que es producto de frutos que no han terminado de fecundar. A la sidra aguada, antiguamente llamada pitarra, se le conocía sobre todo en los años que no abundaban las cosechas. Hoy existen aún caseños en los que se hace esa clase de sidra, a pesar de su reducida graduación de alcohol.

#### **Una vieja historia**

Según los especialistas—como por ejemplo José Uría Iraztorza y de acuerdo con su libro «Sagardo»—, los



primeros documentos escritos referidos a la sidra en el país están fechados en los siglos XII y XIII y hay constancia de que se producía en las siete provincias históricas de Euskal-Herria.

Asimismo, estos primeros documentos ligan la historia de la sidra a la de privilegios y concesiones. Así, por ejemplo, en una donación de Sancho el Mayor de Navarra al Monasterio de Leire, se concede a los monjes la iglesia de San Sebastián de Hernani. En la concesión quedan incluidas tierras donde hay, sobre todo, manzanos.

Por otro lado, el Camino de Santiago fue una buena vía para dar a conocer la sidra por Europa. Aymerie Picaud, peregrino famoso en las letras vascas por haber sido el primero en publicar un breve vocabulario vasco, escribe que por estas tierras no había «ni vino ni pan, pero sí sidra y leche».

A lo largo de la historia, las manifestaciones escritas sobre la sidra se multiplican. Los propios Fueros recogieron leyes en torno a la producción de sidra. Leyes muy prolijas, en muchos casos, perfectamente detalladas, con una casuística amplia sobre producción y venta. De ahí que se pueda pensar que en la Edad Media pudiera ser precisamente la sidra una de las industrias más pujantes del país.

También la toponimia muestra la importancia de la bebida vasca. En todos los territorios vascos hay nombres de lugar que indican su relación a la manzana o a la sidra. En la misma literatura española hay abundantes referencias a esta bebida. Así, en el Poema de Fernán González del siglo XIII,

el poeta dice de Lope el Vizcaíno que era «byen rryco de mançanas pobre de pan y vyno».

En cualquier caso, son los bersolaris quienes han inmortalizado la sidra y las sidrerías. Es típica y tópica la figura del bersolari improvisando ante unos grandes toneles de sidra, y son innumerables las anécdotas y versos en sidrerías. Txirrita, Xenpelar, Itxaspe y otros muchos bersolaris conocieron la fama en las sidrerías más que en las plazas públicas.

Dentro de la infinidad de versos que la sidra ha inspirado a nuestros bersolaris merece la pena resaltar unos especialmente famosos que escribió allá por 1860 Ramón Artola y que tituló «Sagardoaren graziya». Con ellos terminamos.

*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.*

(Su traducción al castellano viene a ser: «sea bendita la gracia de la sidra y también todo el que bebe; le da vida a muchos buenos hombres, para mí es penitencia estar sin beberla».)