

Las otras sidras

No todo el zumo de manzana prensado se consume como sidra natural fermentada. En el país hay una larga tradición de zizarras y pitarras, hoy claramente en desuso, pero con larga trayectoria en nuestros caseríos.

GOXO

GOXUA

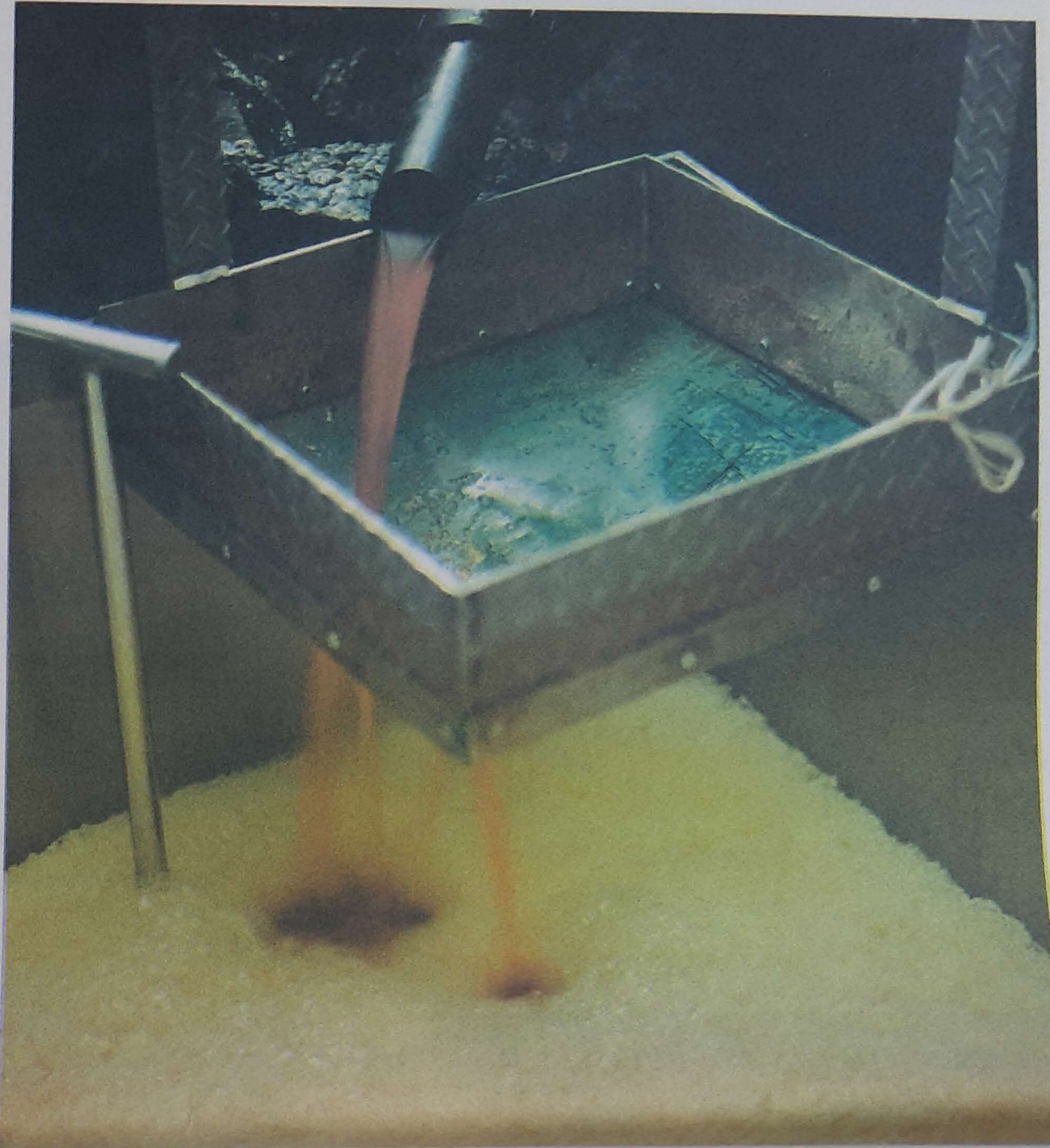
LA ZIZARRA O SIDRA NUEVA ES UN MOSTO OBTENIDO POR EL Prensado de las primeras manzanas caídas del árbol, generalmente antes de octubre. En ocasiones por efecto de algún fuerte viento o por la acción de un gusano. Se trata, por tanto, de frutos, en general, sin madurar y que ofrecen una sidra dulzona, de baja calidad y que no fermenta.

Se consume como zumo natural porque embotellada se avinagra con rapidez. Hasta hace unos años se bebía en muchos de los caseríos de

Euskal Herria. Esta «sidra nueva» estuvo siempre acompañada de controversia. Algún *barrikote* solía llenarse de *zizarra*. Por ser la primera de cada temporada era deseada y querida por muchos *sagardozales* y, a la vez, rechazada y temida por otros.

En la actualidad está prácticamente olvidada y la única sidra dulce que todavía se degusta es la obtenida del prensado de la manzana ya en sazón y que finalmente fermentará en las kupelas.

Este líquido turbio, rojizo, dulzón y más denso que lo que finalmente será sidra na-



ARCHIVO

tural recibe el nombre de *muztia*. Aunque por sabor recuerda a la *zizarra*, su calidad es lógicamente muy superior. Lejos queda la época en la que se vendía, al igual que la sidra natural, a vasos o en jarras. Ahora, hay que acercarse en octubre a una sidrería para tener la oportunidad de degustarla, aunque conviene moderar su consumo por el poder que tiene para activar la función intestinal.

Otra forma popular de beber el zumo de manzana es a través de la sidra «bautizada» con agua. Se le llama *pitarra* y el origen de su utilización en Euskal Herria se pierde en la noche de los tiempos.

Hasta hace pocos años prácticamente no había caserío sin una *kupela* o *barrika* destinada a la *pitarra* de la que bebían los más pequeños de la familia.

Tal como recoge Juan Uribe Irastorza en su obra «La sidra», publicada en dos tomos por editorial Sendoa, hay diversas formas de hacer esa *pitarra*.

Una de de las más antiguas consistía en meter dentro de las barricas la propia pulpa o *patsa* de la manzana triturada, a la que se añadía buena cantidad de agua. Otra más frecuente se obtiene rociando con agua esa misma *patsa* cuando después de prensada está en el lagar y llevando ese líquido a la barrica. Una tercera posibilidad consiste simplemente en la mezcla de sidra con agua en una proporción al gusto de cada uno.

LIZEAGA SAGARDOAK

Edan eta eman edatera



LARRE-GAIN

Sagardotegia



(943) 55 58 46

Larre-Gain Baserria • EREÑOZU-HERNANI



TXERTOTA

sagardotegia

• • • Sagardogileak gara • • •

San Esteban auzoa
Tel. 59 07 21
20140 ANDOAIN (Gipuzkoa)

ASTARBE

Sagardotegia



Mendiola baserria • Tf.: 55 15 27
ASTIGARRAGA

TXIKIERDI

SAGARDOTEGIA



- HAMAIKETA KOAK
- MERIENDAK
- AFARIAK
- EGUNERO IREKIA

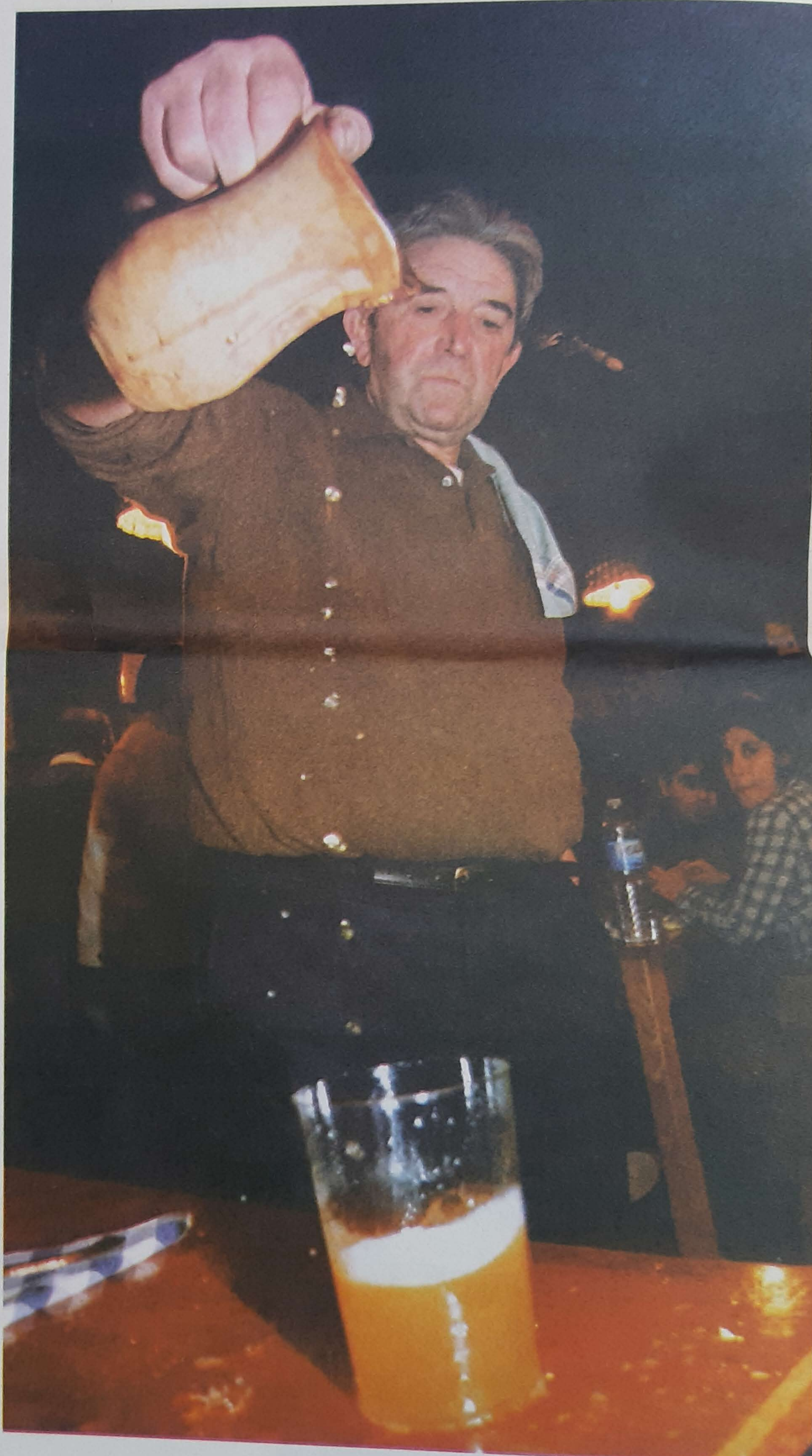


Txiki Erdi
☎ 49 06 78
OIARTZUN

La pitarra era bebida habitual de consumo diario en los caseríos. Su forma de elaboración varía de unas zonas a otras, pero tienen en común la mezcla de sidra y agua.

El zumo de manzana recién prensado, muztia, si se utiliza manzana en sazón, o zizarra, si se aprovecha las primeras manzanas caídas de los árboles, merece ser probado.

El origen de añadir agua a la sidra está relacionado con la necesidad de recurrir a esa práctica en los años de escasez de manzana. Normalmente, en años alternos.



Andoni CANELLADA

El origen de esta práctica aguadora de la sidra podría estar en la necesidad del casero de recurrir a ello en los años de vejería, normalmente en años alternos, cuando la producción de manzana era más reducida de lo normal.

Con la ayuda del agua completaban los recipientes destinados al consumo familiar.

Obtenían una bebida más pobre, con menor grado alcohólico, pero asequible al ser apta para todos los miembros del clan familiar, inclui-

dos los más jóvenes. La venta, en principio prohibida, de la llamada *pitarra* estuvo siempre regulada y vigilada. En años de escasez se permitía esta práctica, pero bajo ciertas condiciones, variables según la zona o la época. •