

CIENCIA ANIMALES HISTORIA MEDIO AMBIENTE VIAJES

La propagación del coronavirus a nivel mundial está afectando a los viajes. Mantente al corriente de lo que científicamente se conoce de este brote >>

VIAJE Y AVENTURAS

Las sidrerías del País Vasco mantienen viva una historia antigua

La sidra mantuvo a flote a los marineros vascos durante la Era de los Descubrimientos. Así puedes experimentar esta bebida efervescente en España y más allá.

POR ANNE LISE JOLLEY

PUBLICADO 19 MAY 2021 13:01 CEST



Historia gastronómica de la región.

FOTOGRAFÍA DE MONICA GUMM, LAIF/REDUX

Con más estrellas Michelin per cápita que cualquier otra ciudad del planeta, San Sebastián es el centro gastronómico de España y, posiblemente, del mundo. Y el mundo ha tomado nota.

En los últimos años, los famosos bares de *pintxos* de la ciudad se han popularizado entre los turistas. Los recorridos gastronómicos locales alejan a los grupos de la Parte Vieja de la ciudad, un barrio hacinado que está hasta arriba durante la hora punta de la tarde. Pero el patrimonio culinario de San Sebastián incluye un reclamo potente y antiguo: la sidra.

La sidra producida con manzanas fermentadas, seca, ácida y apenas carbonatada, tiene una historia que se remonta a tiempos prerrománicos. El lugar ideal para disfrutar de la sidra vasca es en un *sagardotegi* —sidrería—, donde un menú tradicional acompaña a un suministro ilimitado de sidra servida directamente de enormes barriles. Encontrarás sidrerías tanto en la ciudad como en las zonas rurales circundantes y en aldeas centradas en la sidra.

El *sagardotegi* es fundamental para la comunidad e identidad culinaria vascas. Representa la naturaleza rústica y autosuficiente de la gastronomía vasca y ofrece una grata alternativa a las rutas de *pintxos*. Sin embargo, para entender la importancia de las sidrerías, hay que retroceder cientos de años y salir a la mar.





La sidra se escancia de un barril en la Sidrería Barkaiztegi, donde la misma familia ha producido sidra desde 1680.

FOTOGRAFÍA DE AGEFOTOSTOCK, ALAMY STOCK PHOTO

Exploración impulsada por la sidra

En el siglo XVI, en torno a la época en que se construyeron las presas de sidra más antiguas de San Sebastián, los marineros vascos dominaban las aguas y la industria ballenera de Europa. Zarpaban en viajes a Sudamérica y en expediciones balleneras al Atlántico norte, cazando ballenas y bacalao en lugares tan remotos como Terranova.

«Los constructores de barcos y los navegadores estaban muy solicitados por un grupo diverso de hombres, de mercaderes a monarcas, de ahí que se convirtieran en componentes valiosos de los viajes de Colón, Magallanes y otros», afirma Christine Bender, que ha investigado a los vascos durante más de 20 años y escrito tres novelas basadas en sus aventuras en el mar. Los vascos, constructores de barcos y navegadores expertos, navegaron más tiempo y más lejos que cualquier otra cultura de su época.

Al mismo tiempo, una enfermedad estaba asediando a casi todos los barcos en el Atlántico. Mientras los vascos seguían a flote, otros barcos europeos perdían a la mitad de sus tripulaciones en viajes de larga distancia, no por ahogamiento, sino por una misteriosa enfermedad que parecía consumirlos desde dentro hacia fuera. El culpable se llamaba «la plaga del mar», que ahora conocemos por el nombre de escorbuto. Entre los siglos XV y XIX, el escorbuto mató a dos millones de marineros, más que los naufragios, las

La enfermedad se debe a la deficiencia crónica de vitamina C. Tras meses en alta mar sin productos frescos, los marineros empezaban a mostrar letargo, después depresión y hematomas, y finalmente hemorragia, convulsiones y la muerte. Pero no los vascos, cuyos barcos zarpaban con unos 45 000 litros de sidra en sus bodegas. Los marineros bebían hasta tres cuartos de esta bebida fermentada cada día.

«La sidra se convirtió en la bebida básica para los marineros vascos que practicaban la pesca costera en la Edad Media», explica Pablo Orduna, que enseña historia y antropología en el Centro Culinario Vasco de San Sebastián. «Sin embargo, cuando los barcos mejoraron, no remplazaron este suministro de vino a base de manzanas por vino de uvas o cerveza hecha con cereales». La bebida rica en antioxidantes se conservaba en barriles durante meses gracias al alcohol que contenía. Y lo más importante es que el proceso de fermentación natural preservaba la vitamina C de las manzanas.

En aquella época, ni los vascos ni sus homólogos europeos entendían cómo evadían la muerte prolongada que causaba el escorbuto. «El bajo índice de escorbuto en los marineros vascos hizo que muchos de sus colegas de otras partes sospecharan que tenían pactos secretos de brujería u otros tipos de artes oscuras», afirma Orduna.

Quizá no comprendieran el porqué, pero la sidra ayudó a establecer el legado marítimo de los vascos. «Es casi imposible exagerar la importancia de esta ventaja respecto a otras empresas de navegación, ya que la detección de los beneficios de los cítricos, las alcachofas e incluso el kelp para mantener a raya esta enfermedad no llegaría hasta siglos después», afirma Bender.

———— MÁS POPULAR ————

ANIMALES

Oso hormiguero gigante

ANIMALES

Las chinches acuáticas gigantes devoran tortugas, patitos e inclus...

VER MÁS

El golfo de Vizcaya baña la playa de La Concha en San Sebastián. Los marineros vascos estaban muy demandados durante la Era de los Descubrimientos, en parte debido a su resistencia al escorbuto, que se debía al consumo de sidra durante los meses que pasaban en el mar.

Donde el mar se encuentra con la tierra

Las sidrerías originales eran un encuentro entre mar y la tierra —entre las identidades pastorales y marineras de los vascos—, reducidas a un menú de tortilla de bacalao y filete de ternera. Los vascos rurales y autosuficientes se congregaban en estos espacios para compartir la comida que cultivaban y producían. Estos intercambios ayudaron a solidificar la identidad culinaria vasca, «basada en la simplicidad y la pureza del producto», explica Orduna. Fomentaban la cohesión social y «la transferencia de pericia culinaria, un conocimiento tradicional de la materia prima y de los métodos de preparación en la cocina».

El *sagardotegi* moderno, cuya popularidad resurgió en la década de 1980, continúa esta tradición de personas que se congregan en torno a ingredientes simples y sin florituras procedentes del País Vasco. «Nuestra forma de socializar es alrededor de la mesa», dice Ane Basurko Barajuen, vecina de San Sebastián que descende de una familia vasca tradicional. «Nos encanta compartir la comida y la bebida, y también hablar sobre la comida y su calidad, todos nos creemos expertos y críticos gastronómicos».

La temporada de la sidra, que a nivel local se denomina *txotx*, transcurre desde enero hasta finales de abril o principios de mayo, cuando se embotella la bebida para su distribución. Durante los inviernos largos y húmedos del País Vasco, familiares y amigos se congregan en estas tabernas. Si visitas un *sagardotegi* moderno, te servirán un menú que es prácticamente el mismo que siempre: chorizo, pimientos y una tortilla de bacalao seguidos de un solomillo. La comida se sirve de forma común y todos comen del mismo plato. Hay nueces esparcidas sobre un mantel a cuadros junto a membrillo y queso Idiazábal local.

Y, por supuesto, también hay sidra. Los comensales reciben un vaso enorme que pueden rellenar tantas veces como quieran. La exclamación de «*Txox!*» es la señal para que los clientes se dirijan al barril, vaso en mano. Los empleados

uno a uno.

«Todos estos detalles convierten una sidrería en un lugar amistoso y agradable», afirma Basurko. «La atmósfera de una sidrería es muy informal. Tienes tu mesa con tu grupo, pero los barriles de sidra son comunes y puedes entablar conversaciones con los demás clientes».

Al igual que los marineros vascos que zarparon desde la costa y viajaron hasta Terranova, la sidra vasca también ha emprendido su propio viaje transoceánico. La sidra vasca tradicional está disponible en los Estados Unidos, de la mano de productores como [Anxo](#), en Washington D.C., y [Brooklyn Cider House](#), fundada por unos hermanos que se convirtieron del vino a la sidra tras una estancia en el País Vasco. En Boise, Idaho, los bailarines [Oinkari](#) del Centro Vasco celebran auténticas cenas de *sagardotegi*.

Con todo, el centro de la sidra vasca es San Sebastián. Durante la temporada de sidra, vecinos y turistas escogen sus sidrerías, desde [Barkaiztegi](#) (cuya sidra ha sido producida por la misma familia desde 1680) hasta [Zapiain](#) (el mayor productor de sidra vasco). Para quienes visiten fuera de temporada, [Petritegi](#), un establecimiento familiar, está abierto todo el año. También es uno de los más grandes y antiguos de la zona, con una prensa construida en 1526.

Orduna dice que los *sagardotegiak* «forman parte de la cultura popular y, al mismo tiempo, los fundamentos del saber y la identidad de la actual gastronomía vasca de más alto nivel». Quizá la sidra ya no sea necesaria para salvar a los marineros del escorbuto, pero aún preserva algo esencial: la autosuficiencia y el espíritu aventurero del pueblo vasco y los ingredientes locales simples que distinguen su comida del resto de España y de otros países.

[Annelise Jolley](#) es periodista y ensayista y escribe sobre comida, viaje, ecología y fe. Su trabajo ha aparecido en *The Sunday Long Read*, *The Millions*,

mencionada en los premios *Best American Travel Writing 2019*.

Este artículo se publicó originalmente en inglés en [nationalgeographic.com](https://www.nationalgeographic.com).

RELACIONADO

Visita un trocito del País Vasco en Idaho, Estados Unidos

MÁS VIAJES

Visita los lugares Patrimonio de la Humanidad de España

TE PUEDE INTERESAR

La icónica pero amenazada comida callejera de Singapur, Patri...

CULTURA CULINARIA ESPAÑA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

TURISMO GASTRONÓMICO VIAJE Y AVENTURAS COMIDA EUROPA

GENTE Y CULTURA TIERRA TURISMO

TAMBIÉN PODRÍA GUSTARTE

La icónica pero
amenazada comida
callejera de Singapur,
Patrimonio Inmaterial de
la Unesco

Tramontana: Palacio del
viento

Descub
Brava
Girona
t

Animales

Medio ambiente

Historia

Ciencia

Viajes y aventuras

Fotografía

Espacio

Vídeo

SOBRE NOSOTROS

Temas y autores

National Geographic Partners

National Geographic Society

National Geographic Expeditions

Dónde ver National Geographic

Programación TV

National Geographic Now

SUSCRIPCIÓN

REVISTA NATGEO

REVISTA NATGEO KIDS

REGISTRARSE

DISNEY+

SÍGUENOS

[Términos y condiciones de uso](#)

[Política de privacidad \(actualizada\)](#)

[Política de cookies](#)

[Gestión de consentimiento](#)

[Gestión de cookies](#)

Copyright © 1996-2015 National Geographic Society. Copyright © 2015-2017 National Geographic Partners, LLC. All rights reserved