

LAS SIDRERIAS EN DEBA

Antxon AGUIRRE SORONDO

Ya estamos en plena época del txotx. La gente acude desde mediados de enero a las sidrerías de forma masiva, y creo es buen momento para repasar someramente la importancia que la producción y el comercio sidrero ha tenido en nuestra villa.

Antes de la guerra civil de 1936, en Deba existían los siguientes *sagardotegis*:

- El de TRASTORNO, ubicado en la Plaza Zaharra, justo frente a la iglesia. Tenía 20 "bujois" y 4 "upelas" y lo regentaba Castor Echeverría. En Iturkale, donde hoy está el bodegón Inaxio, estaba su lagar.

- ZESTEROKUA, en el actual emplazamiento del bar Bordatxo. Tenía unos 20 "bujoi-erdiak".

- TXOKO, hoy ocupado por el Elkartetxe. Tenía unos 50 "bujois" y una "upela". Era de José Manuel Egaña.

- ALDATZEKUA, emplazado donde hoy está la fontanería de Arrizabalaga. Era la única que tenía el *tota-re* o lagar fuera del local, exactamente en la esquina de las actuales calles Iturkale y San Roke. Era de Juan Urain.

- HOSTATUKUA, en la calle Ostolaza. Era de Martín Aperribay.

- ARTZABAL, en la casa de los Elosua en Artzabal.

Tras la guerra, las únicas que se mantuvieron funcionando fueron las de TRASTORNO y la de TXOKO.

El "bujoi" era un tonel de una capacidad de entre 500 y 600 litros, y la "upela" (por "kupela") tenía capacidad para unos 3.000 litros.

Era costumbre que al empezar una nueva temporada y con la sidra ya preparada para la venta, se colocara en el exterior de la *sagardotegi* una rama de laurel para advertir a los transeúntes de la "buena nueva".

Así, al finalizar la jornada de trabajo los hombres cogían su cazuela y acudían a hacer una merienda-cena en la sidrería. Entre el menú típico estaba la "sopa de lapa" y las lapas a la plancha (se las pone hacia arriba y se aderezan con un poco de sal y limón), así como las sardinas viejas, todo ello, por supuesto, bien regado de rica sidra.

La "basokara" venía a costar hacia 1.930 una perra gorda, y el "basokaerdi" unos 5 céntimos. Entre los más veteranos debatarras aún se recuerda el gran revuelo que levantó en los años treinta la apuesta que cruzaron dos vecinos del pueblo, uno de Uzkanga y otro de Olloki, por ver si alguno de los dos era capaz de beberse cien "basokaras" de sidra en un solo día. Por desgracia, nuestros informantes no recuerdan el resultado de la apuesta.

En las sidrerías de entonces, los vasos - tras haber sido limpiados en un barreño de agua- se colocaban boca abajo a secar en un aparato a modo de peine grande. Llamaban a este aparato "tsotsa", derivado de "tsots", que es el palillo o palo que sujetaba cada vaso.

En cuanto a las producciones, la relación oficial de productores de sidra en Deba (es decir, que la elaboraban para la venta) el año 1931 fue la siguiente:

Castor Echeverría	19.659 litros
José Mari Egaña	16.983 "
Juan Urain	14.172 "
Martín Aperribay	2.466 "
Francisco Osa	1.500 "
Mendata	1.500 "

Mendata -caserío todavía hoy en pie pero abandonado- cuyo propietario era Francisco Osa, y que efectivamente tenía *tolare*, como aún se puede apreciar.

La suma de toda la producción de 1931 daba un total de 56.280 litros, cantidad muy pequeña (aunque supongamos que se declarara mucho menos que lo que se producía con el fin de evitar impuestos) comparada con los 2.751.059 litros que producía sólo San Sebastián o los 524.278 litros de Astigarraga. En total, en la provincia se produjo ese año 8.357.869 litros, que como curiosidad indicaremos son los mismos que se produjeron en nuestra provincia el pasado 1995 (pero con tres veces más población que hace sesenta y cuatro años).

Pues bien, en este "ranking" de poblaciones sidreras, Deba ocupaba la posición nº 25 entre un total de 64 (detrás de Urnieta y antes que Alegría). En la provincia había 775 productores de sidra, concentrándose el mayor número en San Sebastián seguida de Oiartzun, y ocupando Deba con sus seis cosecheros la posición 29 (detrás de Beasain y antes de Legorreta). A la sazón, el mayor productor de sidra de la provincia era Mariano Lasarte, de San Sebastián, con 119.994 litros anuales.

Hoy, afortunadamente, las cosas van cambiando poco a poco y por ejemplo en Deba hay 65 explotaciones con manzanos de sidra que en sus 143 parcelas de terreno cubren 282.000 metros cuadrados con 8.078 árboles. Teniendo en cuenta las 5.190 hectáreas de extensión total de nuestro municipio, el rendimiento es de 1,56 plantas por hectárea, cifra que tenemos que considerar media en el conjunto de la provincia, lo que denota un incremento del interés hacia la manzana sidrera y en general por la sidra en nuestro municipio.

RELACION DE CASERIOS EN LOS QUE HAY TOLAR O LAGAR

- ARTZABAL: Artzabal
- SASIOLA: Sasiola
- EGIA: Doniene-txiki, Bistaona, Santixo
- ARRIOLA: Arriola-txiki, Arriola-haundi, Arriola-beña, Arriola-goiëna, Istina zahar, Goikoetxe
- ITZIAR: Ormaetxe
- LASTUR-BEIA: Palonekua, Leizaola (se retiró hace sólo dos años)
- LASTUR-GOIA: Murgi-zahar, Albizuri, Zian-txiki
- ENDOLA: Txankarta, Urki-haundi
- ITXASPE: Etzeberri-zahar, Usarraga-haundi, Usarraga-beña
- ELORRIAGA: Pagoeta, San Martín, Sorazu-haundi
- MARDARI: Erlete-goikoa, Urain, Marizelai, Sorobarro

Es de esperar que poco a poco se animen todas estas familias a poner en marcha de nuevo sus *tolares*.

NOTA: Si alguno de los datos no se ajusta a la realidad o si tú, amigo lector, conoces algún otro, te ruego te pongas en contacto con esta revista para que podamos en un próximo número aportar los nuevos datos y así, entre todos, reconstruyamos el patrimonio histórico de DEBA.

