

# egin sagardoa

CUADERNILLO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD Y RELACIONES PUBLICAS

domingo, 27 de febrero de 1983



## SUMARIO

- 2 y 3: El manzano y la sidra
- 4 y 5: Elaboración y conservación de la sidra natural
- 6: Sagardozaleei inkesta  
Sagardoa egiteko erabiltzen diren sagarra
- Gráfico de manzana y sidra natural
- 7: Gastronomía sagardotegietan
- 8: Txotx

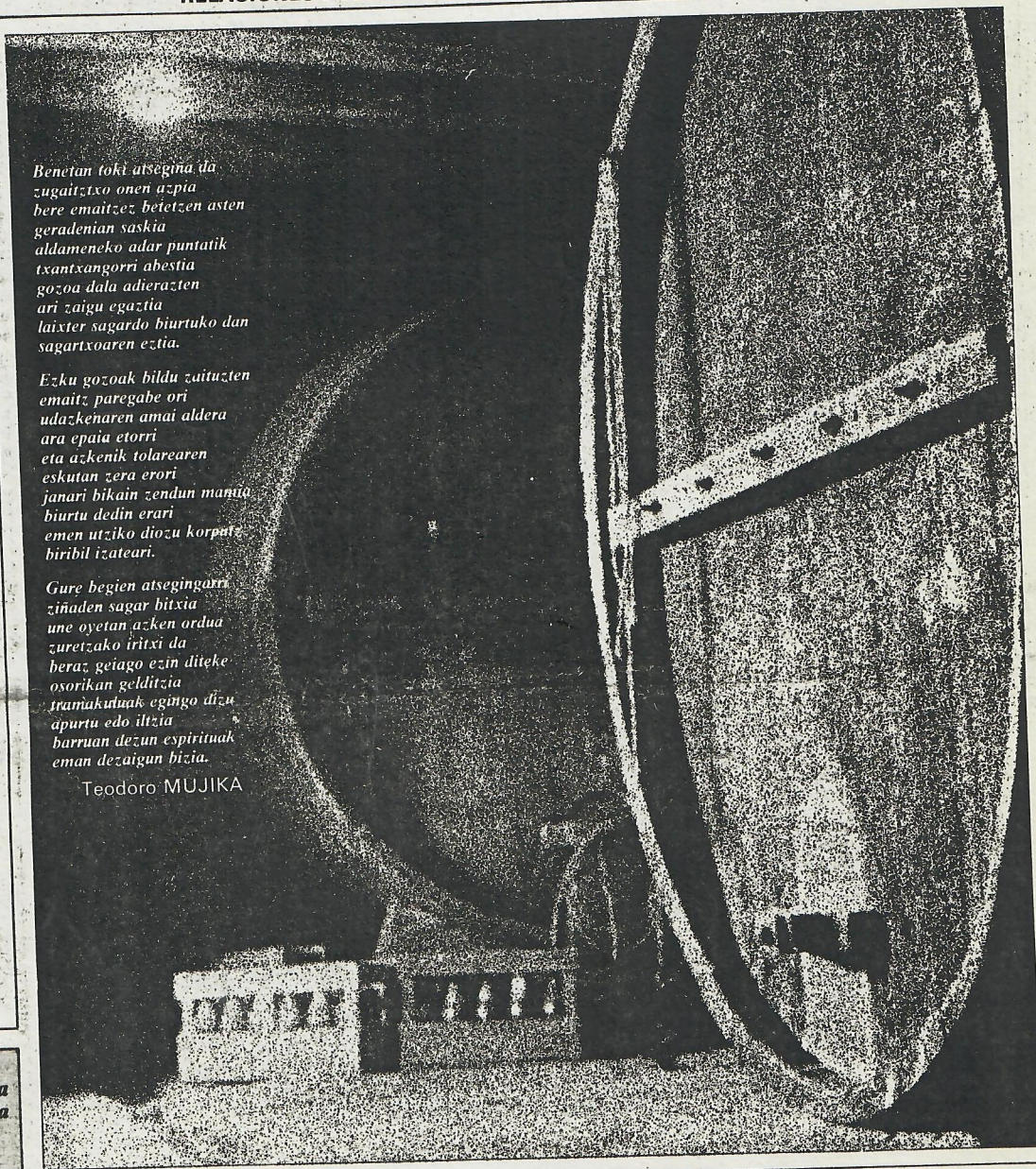
El equipo de publicidad agradece a cuantas personas han hecho posible la realización de este trabajo.

*Benetan toki atsegina da  
zagaitzxo onen azpia  
bere emaitzez betetzen asten  
geradenian saskia  
aldameneko adar puntatik  
txantxangorri abestia  
gozoa dala adierazten  
ari zaigu egatia  
laixter sagardo biurtuko dan  
sagartxoaren ezta.*

*Ezku gozoak bildu zaituzten  
emaitz paregabe ori  
udazkenaren amai aldera  
ara epaia etorri  
eta azkenik tolarearen  
eskutan zera erori  
janari bikain zendun manua  
biurtu dedin erari  
emen utziko diozu korpat  
biribil izateari.*

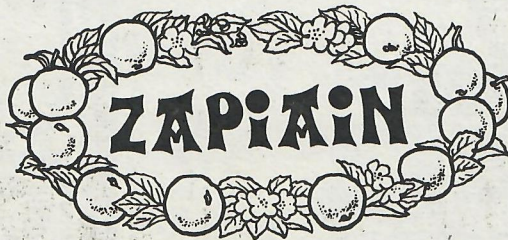
*Gure begien atsegingarri  
ziñaden sagar bitxia  
une oyetan azken ordua  
zuretzako iritxi da  
beraz geiago ezin diteke  
osorikan gelditza  
jauriakutaak egingo ditu  
apurtu edo iltzia  
barruan dezun espirituak  
eman dezaigun bitxia.*

Teodoro MUJICA



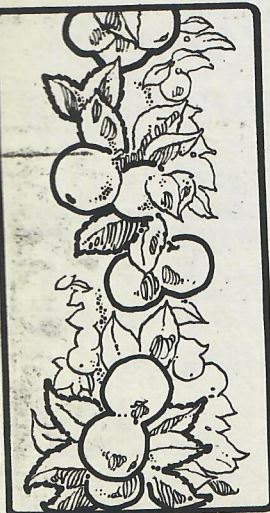
SAGARDOA

SIDRA NATURAL



Cosecheros elaboradores y embotelladores desde tiempo inmemorial. Llegamos con nuestra sidra natural a toda Euskal Herria

CASA ERREKALDE - TEL. (943) 55 56 57 - ASTIGARRAGA



# El manzano y la sidra

*Euskal erriko aberastasun genituen sagastiak zarrak bukatu zaizkigu eta urri ditugu gastiak oso beldur naiz luze baño len galduko diran guztiak oyen gañetik ezin emango ote ditun abestiak udaberrian gure lurbira potzutzen dun egastiak.*

*Manzanos de antaño riqueza del País Vasco muriendo están los viejos y retoños pocos quedan temo que antes de mucho todos desaparezcán y que desde sus ramajes ya no puedan cantar los pajarillos que alegran la Primavera.*

Quando el poeta vasco Teodoro Mujika transcribía, en la década pasada, estas estrofas dedicadas a los manzales de Euskal Herria, no hacía sino reflejar con exactitud meridiana el progresivo deterioro que han venido sufriendo los tan estimados sagastiak, por lo menos desde comienzos de siglo.

Vamos a dejar atrás los años del primer tercio del siglo XVI en los que, los arrantzales vascos traen por primera vez a Euskadi el artho-mairo o maiz que, procedente de las Antillas, resultó ser un producto que revolucionó la vida vasca y que, sin duda alguna, como lo afirman muchos autores, contribuyó a la eliminación de grandes plantaciones de manzales.

Y sin remontarnos tampoco a épocas en que autores como Larra mendí comentaban ya, hace doscientos años, el comienzo de la decadencia de los manzales

de nuestra tierra, nos vamos a situar a principios del siglo actual, para mostrar al lector la preocupación que las Diputaciones Forales de aquel entonces, sentían sobre todo lo relacionado con la sidra, y por lo tanto, con los manzales de nuestros caseríos. Concretamente la Diputación Foral de Guipúzcoa, presintiendo el abandono y la falta de cuidados de que iba a ser objeto el manzano vasco por parte de nuestros agricultores, se dedicó a hacer estadísticas completas de las plantaciones existentes. Sin duda, con el objetivo de controlar y tratar de regularizar lo que podía ser el inicio de una situación preocupante para la pomología vasca. Como de hecho, así fue.

Porque si, todavía el año 1915 se contabilizaron en Guipúzcoa, 800.000 manzanos, cifra nada despreciable, el descenso de manzales en el País Vasco con

respecto a finales del siglo anterior, fué abrumador.

En Navarra especialmente, la desaparición de la manzana sidrera fué muy rápida y casi total. De los 180.000 árboles que existían en el año 1917, durante las tres décadas siguientes, prácticamente quedaron eliminados casi todos.

A pesar de todo, y en un intento de mantener la preponderancia que había tenido hasta entonces la pomología vasca, y especialmente la guipuzcoana, la Diputación Foral de comienzos de siglo, hizo una amplia campaña de Concursos, Premios y otros estímulos, digna de resaltar y de imitar.

Quiso llegar al baseritarra con enseñanzas prácticas y con publicaciones y, desde luego, hubo gente notoria que colaboró eficazmente en ello. No pueden olvidarse los trabajos realizados sobre sidra y sobre manzana, de los Laffitte, Serapio Múgica y otros que datan de la misma época. Especialmente hubo una publicación muy significativa por parte de las autoridades guipuzcoanas. Fué un librito que publicó el Director de Fraisoro Sr. Gallastegui, el año 1917 con instrucciones de tratamientos y cuidados del manzano, y que la Diputación tradujo al euskara, haciendo llegar así más fácilmente al gricultor vasco.

Sin embargo, a pesar de todos estos esfuerzos, el manzano va en decadencia. Muy pronto, sobre todo en Vizcaya, el pino, plantado masivamente, arrinconará aún más a la plantación del manzano.

Terminada la guerra, cientos de lagares quedan abandonados y olvidados. La nueva generación naciente no va a saber más de los útiles y elementos necesarios para la elaboración de la sidra. Gran abundancia de topónimos euskéricos quedarán escondidos en los archivos.

Con el hambre de la postguerra, al faltar comida, falta también la necesidad de beber. Como bien decía un viejo sidrero, **jaki gutxikin, edari gutxi** (a poca comida, poca bebida).

La sidra cada vez tiene menos aceptación y, no siendo negocio, llega la hora en que empiezan a cerrarse las sidrerías.

Y por si esto fuera poco, en la década de los años 50, comienza en Guipúzcoa y Vizcaya la fuerte industrialización que llevará pareja una emigración masiva en las pequeñas aldeas, dejando en completo abandono a los caseríos. Ya no se plantan manzanos y, lo que es peor todavía, ya no se cuidarán los existentes. Francamente, el panorama de los manzales en todo el País Vasco, es desolador.

¡Pobres viejas tradiciones nuestras! Aquella antiquísima legislación oral, recogida más tarde en el Fuero, entre arrendador y arrendatario, cuyo compromiso de crear nuevo manzanal para sidra tenía una duración de contrato hasta caer por vejez un tercio de los árboles plantados, había pasado a la historia. Ya no había reglamentación que valiera entre dos partes, porque ninguna de las dos demostraba intenciones de plantar más manzanos.

Pero lo que son los avatares de la vida, esta misma industrialización que se produce en las décadas siguientes, genera una riqueza y una prosperidad que aboca en una sociedad de consumo que se ve obligada a importar bebidas y refrescos exóticos hasta ahora desconocidos. Y juntamente con ellos, la sidra.

La sidra natural, sin ingredientes, sin agua, sin química como ahora se ha dado en decir, empieza a tomar cuerpo. La sidra elaborada de la misma forma que lo hicieron nuestros antepasados durante siglos y siglos, empieza a ser deseada en Sociedades, bares y restaurantes de todo

tipo. Y no digamos en los lagares o sidrerías que, por tradición o casi por rito vasco, se han mantenido incólumes, guardando todavía todo el sabor que un día tuvieron.

Hoy, las sidrerías vuelven a tener actualidad. La gente busca con avidez las viejas bodegas donde las barricas están siendo sustituidas por voluminosas kuppelas. La sidra elaborada en cuba grande, tiene más garantías de que salga mejor. Y es que hoy, y por supuesto que sin salirse de las normas tradicionales en su elaboración, la sidra natural, desde la misma recogida de la manzana hasta su embotellamiento, es cuidada, vigilada y mimada mucho mejor de lo que era antes.

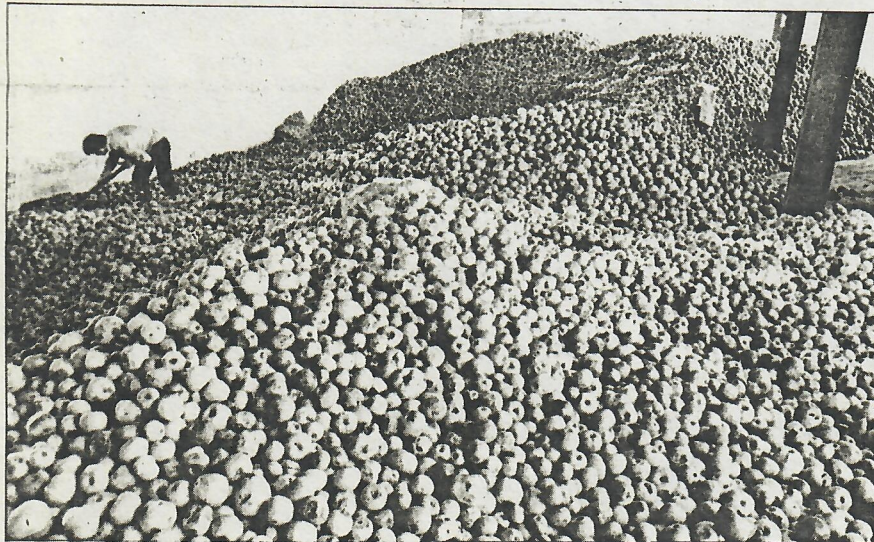
Los jóvenes sidreros de los años 80 los que mantendrán la ancestral costumbre de elaboración se afanan en ofrecer a su clientela unos caldos como probablemente no se han elaborado jamás. Los sagardogiles de hoy son más abiertos de lo que fueron sus predecesores. Mantienen sus sidrerías más limpias, y son más comunicativos. Saben lo que se traen entre manos, y se consultan entre sí. En una palabra, son de hoy.

Y lo que, en un tiempo por poner un ejemplo era considerado como un acontecimiento sagrado la operación de apertura del txotx (llamado hoy vulgarmente txiki) reservado exclusivamente para contados catadores, hoy no lo es de ninguna manera.

Resulta curioso observar la heterogéneas colas que se forman alrededor de una kupaia abierta al txotx, para de inmediato sentarse a las largas mesas repletas de tortillas de bacalao chuletas a la parrilla, que son los platos preferidos.

Si, hoy en las sidrerías se come mejor y con más comodidad que antaño. El sidrero de hoy está promocionando la sidra, y una forma de hacerla, es convertir la misma bodega donde hace toda la elaboración una vez terminadas las faenas, en pequeño restaurant, habilitándolo con mesas, bancos y modernos asadores. un período corto éste, que generalmente dura desde enero hasta mediados de abril, desde el fin de la segunda fermentación hasta el comienzo del embotellamiento pero en el que se vende más ni nada menos que un 10 por cien de la producción.

Luego, la venta de la sidra, gamos que pasa a merendones, tabernas, restaurantes, etc. así la que, de antemano, han



Sagar hauetatik sagardo ederra aterako da



JOSE A. GAINZERAIN

B° Martindegui

Teléfonos: ETXEA: 55 02 81 SAGARDOTEGIA: 55 58 51

HERNANI

ASTIAZARAN  
SAGARDOTEGIA

Teléfono: 37 28 75 ZUBIETA

LASA  
SAGARDOTEGIA

Mayor, 43 IRURA-TOLOSA Telf.: 69 14 32

reservada para Sociedades y  
os de amigos, pues si bien es  
erada la costumbre de reser-  
kupelas enteras a entidades  
onómicas, puede decirse que  
ostumbre nueva o al menos  
o que va a más, la compra  
entenares de botellas entre  
os de amigos y también  
familias. Pues, por suerte,  
ira está entrando con fuerza  
s casas.

o además de ser una be-  
exquisita que se consume  
igual en invierno como en  
o, la sidra natural se em-  
cada vez más en la cocina.  
muchos los pescados que se  
an con sidra, y hay platos  
bien rehogándolos de ante-  
o bien chorreoteándolos  
és, tienen gran aceptación.  
ran Cocina Vasca, como ha  
o a llamarse al trabajo de  
igación y de recuperación  
Están haciendo un puñado  
cineros vascos, da a conocer  
sidad de recetas en las que  
ipan la sidra y la manzana.

ra que nos hemos adentrado  
cocina vasca, no estará de  
que citemos a la manzana  
por antonomasia, la erre-  
reineta del país), la que de-  
ser llamada "la manzana  
askadi", por su antigüedad,  
preponderancia que siem-  
a tenido, y por las múltiples  
ciones que tiene. La man-  
Errezila, que es de las pocas  
tonas que han mantenido  
ombre en las siete provin-  
es manzana de mesa, si-  
y repostera a la vez. Se  
iniciar una comida y ter-  
con ella primorosamente,  
lo mismo sirve para comer  
en ensalada con lechuga,

roquefort y nueces por ejemplo,  
que al horno, incrustada en una  
buena tarta de manzana.

Todavía quedan muchas amas  
de casa que adoran la manzana  
reineta errezila, porque cuando  
eran pequeñas vieron a sus  
padres y a sus abuelos cómo mi-  
maban y alababan esta rara y  
peculiar variedad.

¿Qué abuela vasca existe que  
no haya hecho por Navidades  
una compota de errezilas?, o  
¿quién que no haya sacado del  
horno de aquellas cocinas (lla-  
madas económicas) una tartera  
llena de manzanas semi-infladas  
y semi-pegadas, impregnadas de  
caramelo pero sin caramelo?

Efectivamente, no hay duda de  
que la manzana vasca, tanto la  
variedad citada, como otros cien-  
tos de variedades autóctonas que  
aún subsisten de mala manera en  
nuestros suelos (la mayoría de  
ellas a punto de extinguirse en  
árboles viejos y podridos), tiene  
unas propiedades y unas condi-  
ciones admirables. No es cosa de  
empezar a enumerarlas aquí,  
pero lo que sí queremos sub-  
brayar, aunque sea de pasada, es  
el aprovechamiento que se puede  
obtener de la misma, y sobre  
todo de sus subproductos, tan en  
boga hoy en ciertos países ade-  
lantados.

El vinagre de sidra natural,  
tiene mucha más aceptación que  
los vinagres de vino.

El aguardiente obtenido de la  
destilación de una sidra natural y  
mantenido unos cuatro o cinco  
años en barrica de roble, no  
tiene envidia del mejor coñac.

Los restos de la manzana  
prensada, la llamada patsa, que  
todavía se da al ganado, e in-

cluso las mismas heces de las ku-  
pelas, pueden ser aprovechados,  
por el cúmulo de ricas pectinas  
que llevan, en la obtención de  
productos de cosmética, farmacia  
y alimentación.

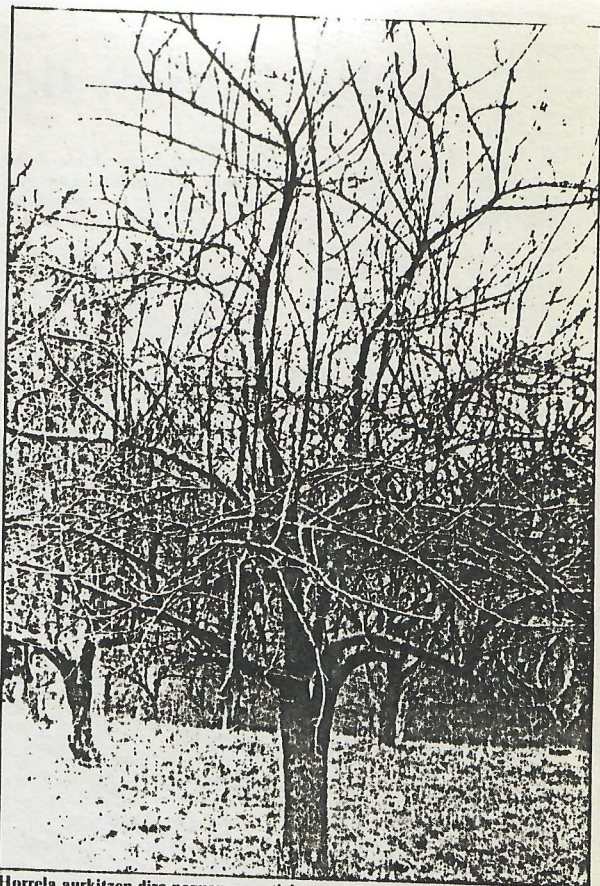
Es decir, que la manzana sid-  
rera, pequeña o grande; bonita  
o torcida; tocada o sana; reco-  
gida a mano o a paladas, tiene  
un campo amplio y un futuro  
prometedor dentro de la pomolo-  
gía vasca. Y hablamos sólo de la  
manzana sidrera (sabiendo que  
entre ellas hay muchas de mesa),  
precisamente porque es la que se  
adapta mejor a nuestros suelos y  
a nuestra climatología.

Pero el lector avisado, se  
habrá dado cuenta ya, de que  
aquí existe un gran contrasen-  
tido. Algo que queda desgajado  
entre el aumento de elaboración  
y consumo de sidra por un lado,  
y el abandono y olvido del man-  
zano, por el otro.

Cada año que pasa, la diferen-  
cia entre la manzana recolectada  
y la consumida, se hace mayor.

Ciñendonos a Guipúzcoa, este  
año último de 1982 se han reco-  
gido millón y medio de kilos,  
mientras que han sido necesarios  
traer del resto del litoral cantá-  
brico, siete millones de kilográ-  
mos. Esto, solamente para la elab-  
oración de sidra natural.  
Porque si añadimos lo consu-  
mido en sidras gasificadas más  
los seis millones seiscientos mil  
kilogramos de manzana de mesa  
que se han vendido, sin contar  
naturalmente lo que traen los fe-  
riantes a mercados y plazas, re-  
sulta que nos adentramos en un  
mundo de millones de pesetas  
muy serio.

Pero éste no es un tema para



Horrela aurkitzen dira neguan sagastiak

escribirlo aquí y escrito está. Este  
es un tema serio y que por lo  
mismo, requiere ser tratado se-  
riamente por aquellos que tienen  
poder y capacidad para ello.

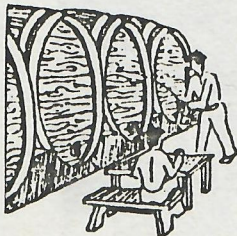
manzano vasco tiene que tener  
su sitio en el futuro. Y no olvide-  
mos tampoco, que se trata de re-  
cuperar una parte importante de  
nuestra cultura vasca perdida o  
en trance de perderse.

RESTAURANTE - SIDRERIA

SAGARDOTEGIA

**BARKALIZTEGI**

JOSÉ M.º IRIZAR ANSA



Paseo de Barkalztegui - Martutene

Teléfono 45 13 04 - 45 55 01

SAN SEBASTIAN-14

**SIDRERIA  
ABURUZA**

Caserío Olatza Teléfono: 69 24 52

ADUNA



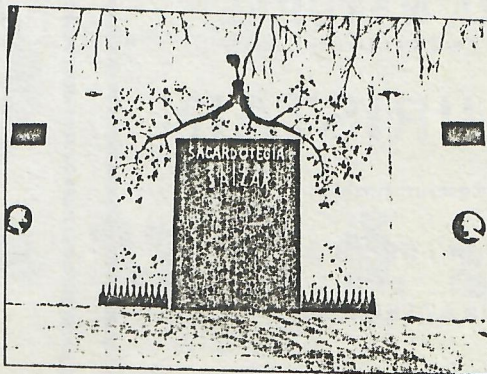
SIDRAS

**ALBERRO**

EDUARDO ALBERRO

Ciudad Sta. Bárbara, 61  
Teléfono 550019

HERNANI



**Sidrería**

**"SAIZAR"**

Caserío "Saizar" USURBIL  
Teléfono 36 22 28 (Guipúzcoa)

Sagardozaleei inkesta

**Sagardoa egiteko sagarrik onenak**

- 1.- TXALAKA (Gazi-garratza)
- 2.- GEZA-MIÑA (Garratza)
- 3.- GOIKOETXEA (Gazi-garratza)
- 4.- UGARTE (Garratza)
- 5.- BIZKAI-SAGARRA (Geza)
- 6.- MANTTONI (Gazi-goza)
- 7.- PATZULOA (Geza)
- 8.- POTROKILLO (Geza)
- 9.- ANDOAIN-SAGARRA (Geza)
- 10.- KANPANDOJA (Gazia)
- 11.- TXORI-SAGARRA (Goza)
- 12.- ARITZA (Gazi-garratza)
- 13.- MENDIOLA (Gazia)
- 14.- URTEBI (Gazi-goza)
- 15.- PELESTIN (Gazi-goza)
- 16.- UDARE-SAGARRA (Gazia)
- 17.- ABALIA (Geza)
- 18.- ALDAKO-SAGARRA (Gazi-geza)
- 19.- ALE-HAUNDI (Gazi-goza)
- 20.- BOSKANTOI (Gazia)
- 21.- ERREGE-GAXI (Gazi-garratza)
- 22.- LIBRA-SAGARRA (Gazia)
- 23.- PIKU-SAGARRA (Geza-garratza)
- 24.- ZELAI-SAGARRA (Gazi-goza)

1942

Producción de manzana en Guipúzcoa: 42 millones de kilos.  
Producción de sidra declarada a la Diputación Foral de Guipúzcoa: 9 millones de litros.  
Cosecheros: Varios cientos en toda la provincia.

1960

A punto de extinguirse o desaparecer

1982

Producción de manzana en Guipúzcoa: 1 millón de kilos.  
Demanda: De 9 a 10 millones de kilos de manzana.  
Producción de sidra: 6 millones de litros.  
Cosecheros aproximadamente: 35.

**Sagardotarako sagarrak**

**GARRATZAK**

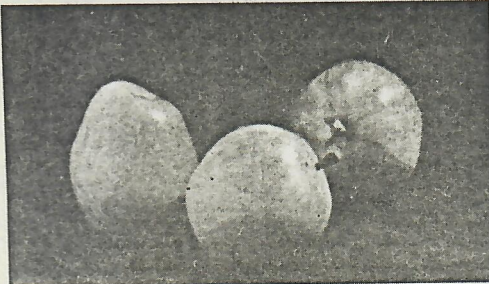
(amargas)  
TXALAKA  
GEZA MIÑA  
GOIKOETXEA  
UGARTE  
ARITZA  
PIKU SAGARRA  
PALAZIO  
MERKALIN  
URKIZU  
MERABI  
BUZTIÑA  
AZILOKA

**GAZIAK**

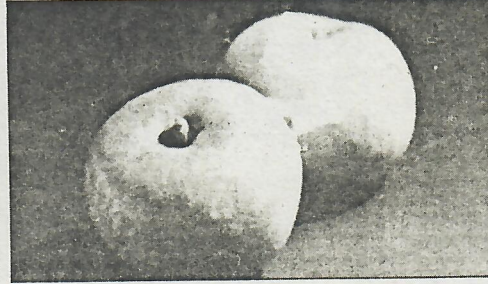
(ácidas)  
MANTTONI  
ERREZILA  
MENDIOLA  
URTEBI  
ERREGE GAXI  
UDARE SAGARRA  
ALDAKO SAGARRA  
BOSKANTOI  
LIBRA SAGARRA  
ALE HAUNDI  
TXURTEN LUZE  
URDIN SAGARRA

**GEZAK**

(dulces)  
BIZKAI SAGARRA  
PATZULOA  
POTROKILLO  
ANDOAIN SAGARRA  
TXORI SAGARRA  
ABALIA  
BURNI SAGARRA  
ORU SAGARRA  
GEZAZURI  
LOISTIN  
PIÑONDO  
MOKOTE



BIZKAI SAGARRA (Geza)



ERREZILA (Gazia)



TXALAKA (Gazi-Garratza)

Sidras

**OYARBIDE**

SEBASTIAN ZABALEGUI

Teléfono: 55 31 99

ASTIGARRAGA

**Jose Cruz  
Calonge Lizarazu**

**COSECHERO DE SIDRAS**

Casa Guruzeta  
Teléfono: 21 32 51

IGUELDO (San Sebastián)

SIDRAS

**MANUEL  
ASTARBE**

Caserío Mendiola  
Telf.: 55 15 27

ASTIGARRAGA



**SIDRAS**

**BERECIARTUA**

Carretera Ventas de Astigarraga

Teléfono: 55 57 98

**SAN SEBASTIAN-14**

# Gastronomia sagardotegietan

otegietan edatea garrantzi-  
janariak ere ez dauka eda-  
nio inportantzi txikiagoa.  
tsa duenak ez dauka eda-  
rik. Janaria punttakoa izan  
bixi xamarra, orduan sar-  
a sagardoa ondo. Lehen  
etan sardiña erreka eta ba-  
ejitua jaten omen zen ge-  
baina bazkari onenak sagar-  
on egiten ziren. Solomoa eta  
ere izaten zen. Orain fama  
artu duen janaria bakallau  
a. Lehen etzen asko jaten  
aldi honetan falta ezin den  
ortu da sagardotegietan, eta  
paten direnak ez dute torti-  
e sagardoa disfrutatzen.  
u tortillak modu askotan  
a. Bakallau hutsarekin, ba-  
skatekin, piper, tipula eta  
kin, eta gero bakoitzak  
dizkion trukoekin.  
menu bat labur izaten  
hienetan, gaur egun janari  
o izan ohi dira sagardote-  
fenu bat horrelakoa izan  
lehenengo, tortilla baka-  
gero txuleta. Bigarren pla-  
u da batez ere, eta aurkitu  
bakallau frejitu, saltsa ber-  
igu errea, legatza, kostilla.  
k alderantziz, ez dute sa-  
etarako joerarik. Kafea da  
sagardotegietan ematen ez  
regatik, bazkaldu eta gero  
bernara joan ohi da kafea  
jana bakoitzak ekartzen ba-  
gaur egun gehiena sagar-  
tan egin ohi da; halere ba-  
egun jendea berak ekarri  
batu eta berak bere gus-  
zen duena.  
otegi bat jana eta edanaren  
rmonia da, konpletagarri  
elementoen baketa.  
otegien kontu, detalle eta

sekretuak astoratzea erabaki dugu,  
bazkari bat egiten denean ikusten ez  
diren gauza hoiek, atzean gelditzen  
direnak, eta Roxario sagardotegiko  
sukalde atzera joan gara. Bertan,  
Maritxu Goñi topatu dugu, askoren  
eritiz Euskal herriko bakallau torti-  
lla onenak egiten dituenena. Bere  
alaba Ortzaro ere hor zegoen. Be-  
roiekin, sagardotegietako sukaldeak  
dituen berezitasunak ikusi ditugu,  
beren tortillaren errezeta jakin dugu  
egiten probatu nahi dituenentzat, eta  
Maritxuk bere usteak dituenaz,  
nahiz eta argi eta bizi azaldu, le-  
hengo sukaldaritza oraingoarekin  
konparatzeko aukera izan dugu.  
Errezeta eman badu ere, ez du sek-  
retorik eman. "Ez du truko espezia-  
lik, ez du misteriorik. Nere bizitza  
guztitan horixe egiten ihardun izan  
naiz eta denborarekin ikasi egin dut.  
Besterik ez".  
Maritxu, Astigarraga inguruko ba-  
serri batetan jaio zen. Hamabi urte-  
rekin hasi zen tortilla egiten. Aitak  
sagardoa egiten zuen, sagardo zale  
handia zen eta egiten zituen dozena  
bat kupela edo.  
- Zeu zinen kozinera?  
- Ez, orduan ama iharduten zen. Ni  
berari laguntzen. Lehenago edozeinek  
egiten zuen sagardoa, edozein baserri-  
tan ziren dozena erdi kupela. Gurean  
ere bai. Donostiatik asko etortzen  
ziren, aitarien lagunak, taberneroak,  
eta haien zat bazkaria prestatu behar  
zen. Garai haietan gainera basoka  
saltzen zen sagardoa. Diferente zen.  
Orain erromerietara bezala joaten zen  
orduan jendea sagardotegietara.  
- Garai hartako menu zein izaten  
zen?  
- Tortilla gutxiago jaten zen orduan.  
Sardiña errea zen asko, eta bakallau  
errea ere bai. Txuletak ere baziren,  
hamar errietan. Baina lehen bazkari

onenak ere sagardotegietan egiten  
ziren. Solomoa eta redondo ere izate-  
ten ziren. Lehen emakumeak plazara  
joaten ziren, berdura saltzera, eta pla-  
zan bertan enkargatzen zioten, hain-  
beste lagun joango gara eta egin baz-



karia, eta bazekien kuadrilla harek  
nolako bazkaria izaten zuen.  
- Gaur eguneko menu posible bat?  
- Gaur generaliki tortilla jan ohi da  
lehenengo eta gero aukera, bakallau  
frejitu, saltsa berdean, bixigua, lega-  
za, txuleta, kostillak. Lehen nor  
berak ekartzen zuen baina gaur egu-  
nean utzita dago joera hori. Bakar  
batu dira berotiek ekartzen dutenak.  
- Zein da zure tortillaren misterioa?  
- Ez dauka misteriorik. Errezetan  
jartzen duen bezalaxe egiten dut. Bi-  
zitza guztia nabil egiten, asko egin  
dut, eta denborarekin ikasi. Asko joa-  
ten zaizkit sukaldara eta erakusten  
diet nola egiten den eta gerora esaten  
didate ez omen zaiela igual ateratzen.  
Nor beraren eskua da hori. Gainera  
lehen bezalaxe egiten ditut, igual  
igual.  
- Zer garrantzi du janariak sagardo-  
tegiatan?  
- Jendea etortzen da jatera eta eda-  
tera, bietara. Sagardotegia bien armo-  
nia bat da. Jateko eskasa bada sagar-  
doa ez da sartzen eta janaria  
punttakoa bada sagardoa orduan  
ondo sartzen da. Tripa hutsa dauka-  
nak ez du jateko gogorik. Nahi ta  
nahi ez jatekoak bixi xamarra behar  
du, pikantea, horrela sartzen baita sa-  
gardoa ondo.  
- Zeuri gustatzen zaizu sagardoa?  
- Bai, edaten dut. Lehenago emaku-  
mea ez zen ibiltzen, etzelako atera-  
tzen, dirurik ere ez. Denbora haietan  
etzen gaur aineteko libertaderik.  
- Baina zeu ibiltzen zinen sagardo-  
tegiatan?  
- Ni sagardotegian ibiltzen nintzen,  
baina lanean, sukaldean batera eta  
bestera.  
- Etzaizu sekulan inor kejatu?  
- Ez, hori ez. Batzuei sekotxoago  
gustatzen zate, beste jugotxoago.  
Esaten badidate nolako nahi duten,  
horrelakoa egiten diet.

- Emakumea izan da beti sagardo-  
tegiatiko kozinera?  
- Bai, lehen baserriko emakumea  
izaten zen, baserrian familia hazten  
ari zen emakumea. Goizean helteza  
goxoa jartzen zuen, garbantza, lu-  
kainka, solomo, haragiarekin sopa  
ederra egiten zen, oilo bat edo bi hil,  
azak, koliflorak, mami denpora bazen  
postre bezala mamia, bestela arrozza-  
esneaz, kafea heltezan egindakoa, eta  
kopa tiki batzu ere.  
- Nahiko lana etxea eta sagardote-  
gia biak atenditzea?  
- Bai, baina orduan emakumeak la-  
nerako jaiok izaten ziren, ez pasea-  
tzen ibiltzeko, eta etxean egoten zen  
lanean.  
- Gaur egunean ere emakumeak ja-  
rraitzen du kozinera sagardotegi-  
tan?  
- Bai, gizezkoak restaurante eta  
asadoreetan egoten dira, baina sagar-  
dotegietan emakumeak jarraitzen  
dugu. Sagardotegietako legea base-  
rriko lege bera da. Baserrietan beti  
andreak egin izan dio kaso barruko  
gauza guztiei, etxean diren gorabera  
guztiek. Sagardotegietan berdin da.  
Etxeoandreak egiten ditu tartebi-  
tarte hoiek denak.  
- Okasio espezialetan etortzen al  
zen jendea sagardotegira?  
- Ez, festa bat egiteagatik. Orain  
afaltzera joaten den bezala, orduan  
bazkaltzera etortzen zen. Eguardian  
etorri, arratsalde guztia pasatu eta  
etxeko gizonari behiak bildu erazien  
zioten, eta esne errebera (esne bildu-  
berria, oraindik hoztu gabekoa) eda-  
ten zuten.  
Elkarrizketa amaizeko errezeta  
keñdu diogu Maritxuri, farrez agurto  
gaituen bitartean.  
Ballau tortilla bi lagunentzako:  
Tipula haundi bat, 250 grs. baka-  
llau prepartatua (ixpixitua: puska  
txikiak eginda) olio, piper pikantea  
(pipermina) perejila eta lau arrault-  
za.  
Tipula frejitu, bakallua bota, pipe-  
rra eta perejilla nahastu, eta ezke-  
nean arraultza.



Sagardotegia

MENDI ZABAL

Arbide - Txiki Baserría - Urrutiskitña 555747 - ASTIGARRAGA



SIDRAS  
GARCATEGUI

Caserío Garciategui

Telf.: 45 71 99

ASTIGARRAGA



ALTZUETA'KO  
SAGARDOTEGIA

Altzuetas Baserría  
Telf.: 55 15 02

HERNANI

EGILUZE  
SAGARDOTEGIA

Sebastián Retegi  
ZAMALBIDE  
ORERETA

SIDRAS  
OYARZUN

Sotero Aduriz

Caserío Aduriz Enea  
Teléfono: 35 45 18  
OIARTZUN

SIDRAS AMONDARAIN

Caserío Gure Ametsa  
Barrio Santa Lucía

Telf.: 65 33 54  
TOLOSA

SIDRAS C. SETIEN

Guruzeta-Berri URNIETA  
Telf.: 55 10 14

## El txotx

La palabra TXOTX, debe de provenir de TXOTXA que significa palo o palillo. Sin embargo, la venta de sidra al TXOTX, antaño se realizaba con grifo, con grifo de latón. Es decir que a la Kupela que se iba a vender al txotx se le colocaba el citado grifo de latón y a trabajar, un pequeño mostrador al pie de la kupela y un señor o señora sirviendo vasitos de sidra a unos precios bastante arreglados (10 cts. vaso), claro que... aquellos tiempos ya pasaron. Esta costumbre existía en todos los pueblos donde hubiera sidrerías es decir que lo que no se iba a embotellar se vendería al txotx, era el lugar obligado de reunión. En los pueblos de la costa, con pasar por el muelle y coger unos chicharros o verdes y llevarlos a la sidrería, pues con 1 ptas. habíamos cenado. En los pueblos del interior era diferente donde eran muy típicas las "excursiones" a la sidrería para una semana, es decir el marido, bajaba el sábado a la sidrería y el siguiente sábado cuando la mujer bajaba la verdura y los huevos a la plaza, le traía muda limpia al marido.

Cuentan del célebre Txirrita, que su gran problema era tener el dinero necesario para pagar el primer vaso de sidra, no porque fuera muy caro sino porque debía de andar sin blanca, y tampoco era porque, no quería más sino que, cuando tomaba el primer vaso empezaba a echar versos y en adelante todos los que llegaban por escucharle le iban invitando.

Así eran las sidrerías, populares, al alcance de todo el mundo

y lugares donde acudían abundantes bersolaris y surgían las más insólitas apuestas, acompañadas, como no, de las borracheras de rigor.

Otro detalle curioso, era el de cambiar los vasos de sidra que se iban bebiendo...

Todas esta bonitas anécdotas quedaron atrás y la realidad de la sidrería es bien diferente. El sidrero de hoy en día, dedica más tiempo a su condición de productor de sidra natural, se toma mucho más en serio su trabajo y así como hace 40 años las sidrerías populares rara vez tuvieron un suelo de hormigón, hoy en cualquier sidrería nos reciben en unas condiciones higiénicas excelentes y se observa una mayor profesionalidad en el oficio.

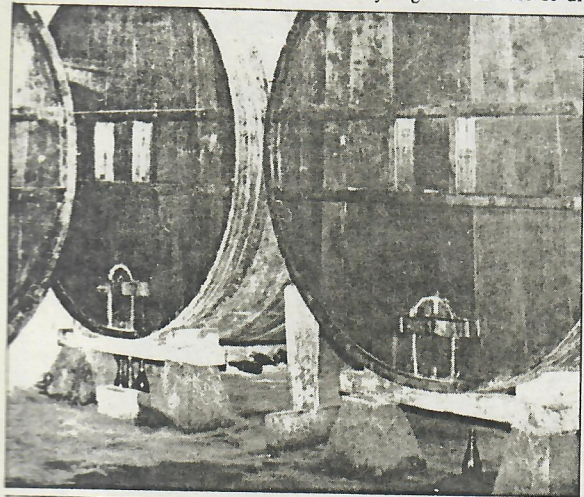
El ambiente del cual se participa entremezclado en una cuadrilla que ha ido a probar sidras al txotx, es único. Tiene detalles tan curiosos como que se cena de pie. El menú, normalmente suele ser tortilla de bacalao, chuleta, queso y nueces o alguna cazuela de pescado en salsa. Al realizar toda la cena en pie y como el ambiente se presta es casi inevitable el entrar en contacto verbal con otras cuadrillas y cuando ya se culmina es cuando alguna voz privilegiada irrumpe con una vieja canción que todos conocen y tras hacer silencio se le acompaña.

Por si todo esto fuera poco, precisamente el sidrero suele decir "MOJON" y automáticamente todo el mundo deja de comer y cogiendo su vaso se di-

rige a la kupela hacia la cual se va dirigiendo el sidrero. El sidrero abre el txotx, que es una especie de palito que cierra un orificio de aproximadamente 2 mm. de diámetro, que se encuentra en la cabeza de la cuba y un fino chorro de rubia y dorada sagardoa sale de la kupela buscando los vasos de los que tendrán que decir después de haberla probado repetidas veces si su calidad es muy buena, o simplemente está bien, que es la postura menos comprometida. De esta forma, mientras los primeros en acercarse a la kupela ya se han servido su ración una larga cola de hombres con el vaso en la mano esperan que les toque la vez para acercarse al txotx y probar el néctar que guarda la kupela.

Como decíamos anteriormente, un ambiente que maravilla tanto a los de casa como a los de fuera, aunque también hay alguna sobra que otra, siendo la más frecuente que los comensales dicen al sidrero que les abra tal o cual kupela y éste no abre kupelas, y como todo tiene su explicación. El cosechero de sidra lo que promueve con el txotx es sobre todo el dar a conocer su artículo a sus ya clientes o futuros posibles clientes en el incomparable marco de la sidrería, con su ambiente, costumbres, etc. Pero... hemos de darnos cuenta que el abuso del txotx, es decir por haberle bebido excesivamente a una kupela, va perjudicando a la calidad de la sidra que contiene dicha kupela y es que al ser la sidra natural una bebida delicada con 6 grados de alcohol, la entrada de aire que estamos provocando al interior de la kupela cada vez que bebemos un vaso es alimento para que las bacterias empiecen a trabajar y suba de acidez volátil la sidra. Viendo esto es normal que cuando cierta kupela que se vaya a embotellar al cabo de varios meses, el sidrero sea contrario a extraer de ella una cantidad considerable de sidra, debido a que se juega la calidad de toda la kupela.

Y... es que detrás de este ambiente tan bonito y tan nuestro se esconde la realidad del que está al frente de aquel negocio, cada vez más difícil de conducirlo hacia adelante, debido a la situación económica general, a la subida de los costos y sobre todo a que somos absolutamente deficitarios en materia prima.



### SIDRAS

## ETXEBERRIA

Santiago Enea

Teléfono: 55 56 97

ASTIGARRAGA

## Sidras



## Borda

Teléfonos 551731 - 550414

ASTIGARRAGA