

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 sagardogietan
- 8: Txotx

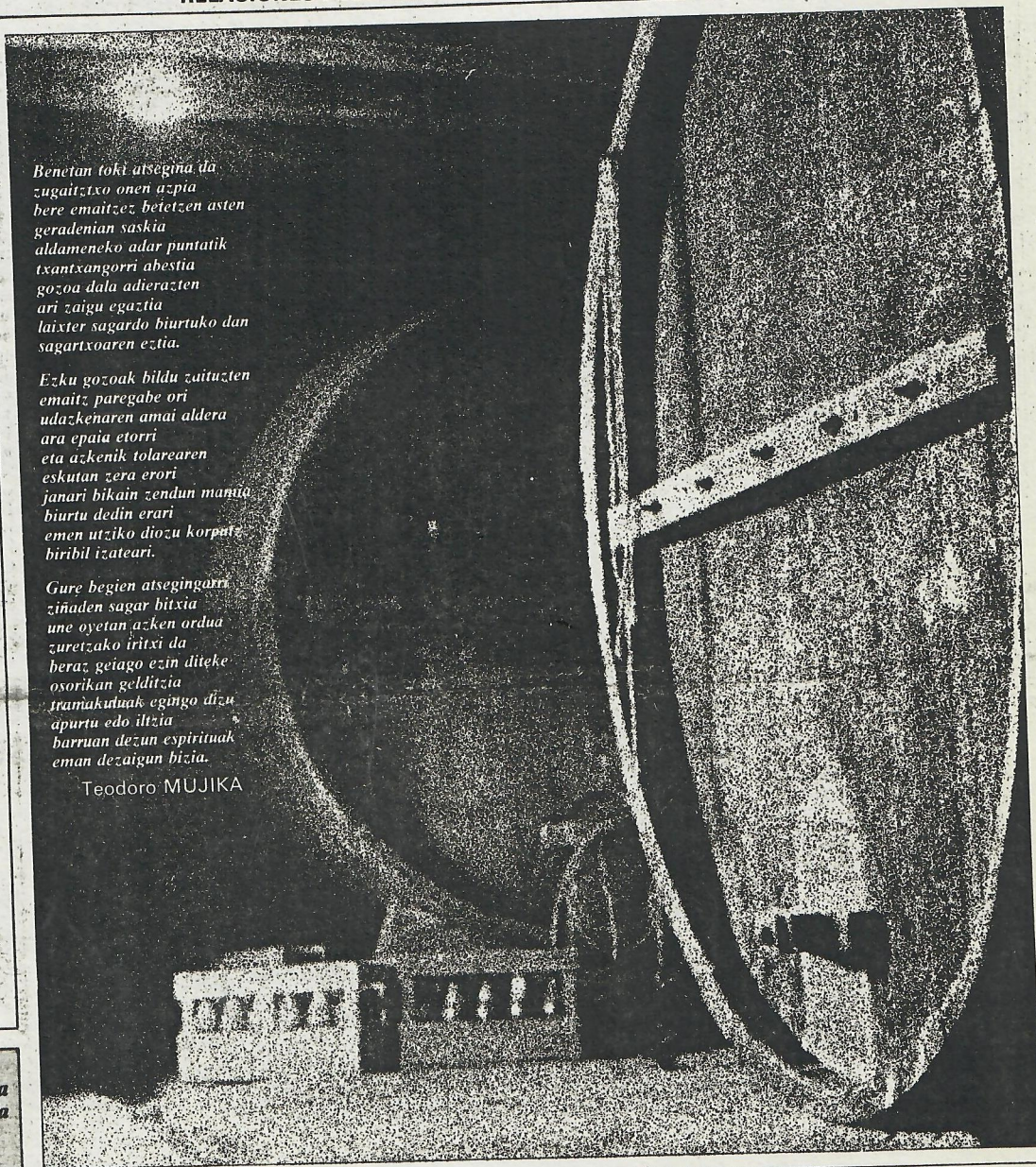
El equipo de publicidad agradece a cuantas personas han hecho posible la realización de este trabajo.

*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.*

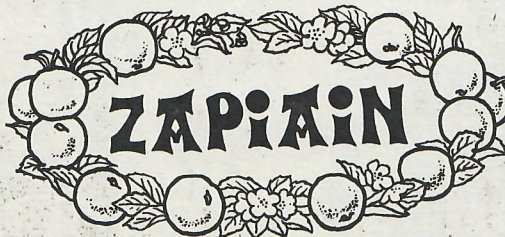
*Gure begien atsegingarri
ziñaden sagar bitxia
une oyetan azken ordua
zuretzako iritxi da
beraz geiago ezin diteke
osorikan gelditza
jauriakutaak egingo ditu
apurtu edo iltzia
barruan dezun espirituak
eman dezaigun bitxia.*

Teodoro MUJICA



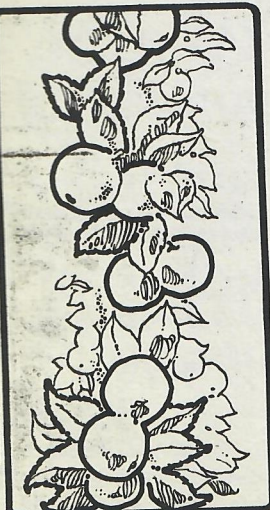
SAGARDOA

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



eggin sagardotegiak

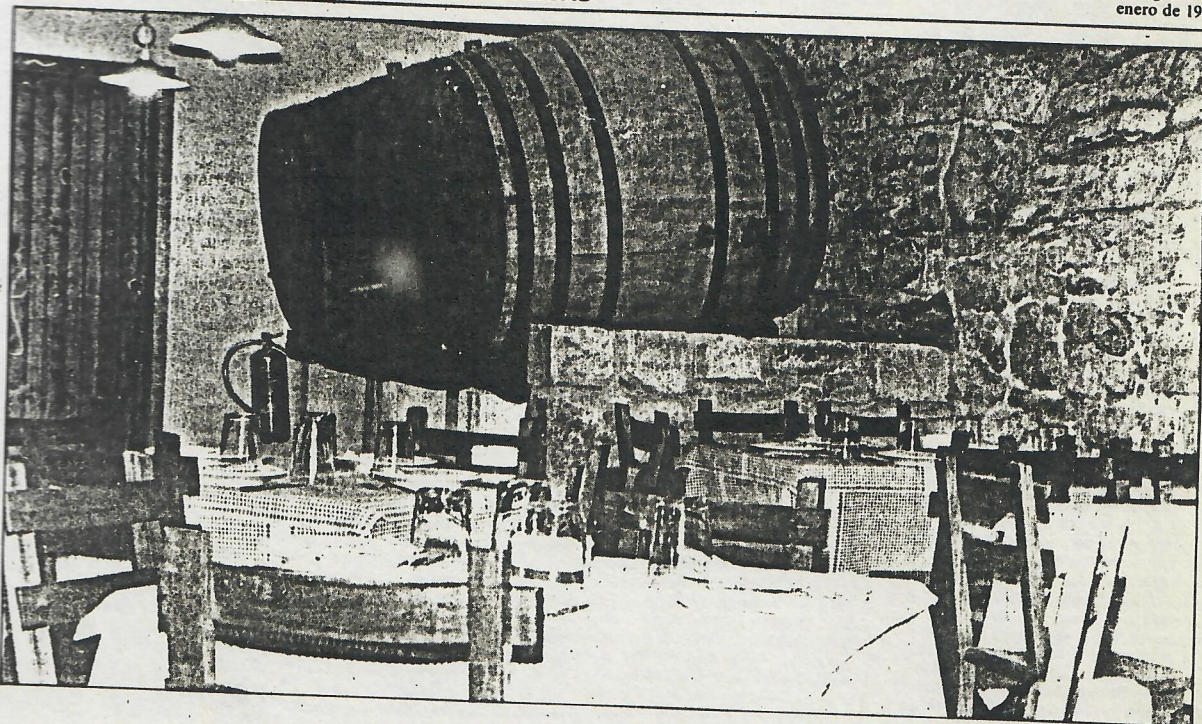
CUADERNILLO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD Y RELACIONES PUBLICAS

domingo, 29 de enero de 1984



SUMARIO

- Ambiente y gastronomía.
- El bacalao, de Terranova a las sidrerías.
- Quesos artesanales del País Vasco.



Del viejo caserío a las actuales sidrerías

El viejo caserío vasco ha tenido que especializarse para subsistir. Se quedaron los tiempos en los que las baserritarras encontraban en su unidad casi autónoma de producción y autoabastecimiento. La vida de los años cincuenta marcó un punto de inflexión desde el campo a las ciudades industrializadas en busca de trabajo y dejó a muchos caseríos sin futuro. Otros muchos pudieron pagar el trabajo en la industria con las labores de una tierra a la que se volvieron a plantar de pinos. Los caseríos que siguieron en pie, pero con explotaciones no mixtas, tuvieron que buscar la especialización: explotación de bosques bajo plásticos, explotaciones de sidrerías y la conversión en sidrerías. Han sido algunas de las formas que ha tomado esta especialización. La producción de sidra que antiguamente

tenía un carácter interno, para consumo familiar, vendiéndose sólo pequeñas cantidades excedentes, tuvo sus momentos de auge y decadencia para volver a irrumpir con fuerza cuando prácticamente se había abandonado a su suerte a la materia prima: la manzana.

La industrialización, culpable en gran parte del abandono de las plantaciones de manzanos, tuvo sin embargo mucho que ver con el resurgimiento de las sidrerías. En los años sesenta el desarrollo industrial propició un aumento del consumo. Comenzaron a importarse refrescos y la demanda de sidra se volvió a reanudar. La fabricación de sidra volvió a hacerse rentable. Las sidrerías entendidas no sólo como centro de producción de sidra sino también como restaurantes típicos, tienen hoy

una gran aceptación. Las estimaciones más fiables cifran en un 15% del total la producción sidrera que se vende en torno a las mesas de madera repletas de tortillas de bacalao y deliciosas chuletas, imprescindibles en el menú de las sidrerías. Desde la sidra al txotx, servida para amigos y clientes en el mismo lugar donde con anterioridad se ha fabricado el refrescante líquido, a la sidrería de carácter permanente, que funciona como restaurante todo el año, existe una gran distancia. En la primera el carácter es temporal y la degustación de la sidra se suele acompañar de cazuelas de pescado en salsa o unos buenos asados preparados allí mismo.

Con la sidra al txotx lo que el sidrero busca fundamentalmente es dar a conocer su cosecha y recabar

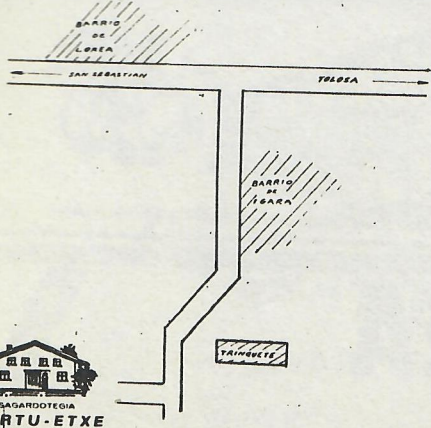
pareceres sobre la excelencia de la misma. Gran número de sociedades, buenos clientes de los sidreros, formalizan de esta manera sus pedidos después de catar distintas kupelas.

Con las sidrerías convertidas en restaurantes de forma continuada durante todo el año, se ha encontrado una salida más para caseríos en los que el cultivo agrario hace tiempo que dejó de ser suficientemente rentable como para autoabastecerse.

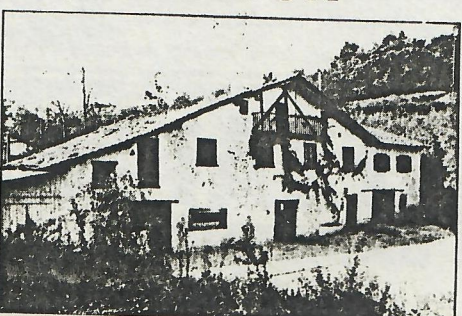
Los platos típicos de todos los pueblos guardan una estrecha relación con la facilidad o dificultad con la que cuentan las distintas culturas para poseer en abundancia las materias primas de las que están compuestos. Las sidrerías como evolución del caserío agrario y de explotación ganadera tienen su especialidad en las

carnes asadas y la tortilla de bacalao, probablemente por ser éste el pescado más comúnmente utilizado antiguamente en las zonas no costeras de nuestra geografía, por su facilidad para ser conservado tras su desecación y salazón.

Los postres de las sidrerías merecen un capítulo aparte. El componente pastoril queda reflejado en mermeladas y quesos. Las nueces y el arroz con leche vienen a completar un repertorio que si bien es cierto que no resulta demasiado variado, sí es suficiente para satisfacer a los paladares más exigentes. La sidra acompañando a toda la comida es el elemento indispensable sin la que es difícil imaginar una visita a estos restaurantes nacidos al abrigo de este refrescante líquido.



PORTU - ETXE SAGARDOTEGIA ASADOR



ARRAIN, HARAGI ETA SASOIKO PLATO AUKERAKOAK

LEKU ZABALA ETA ZERBITZU EGOKIA OSPAKIZUN GUZTIETARAKO

ESPECIALIDADES: PESCADOS, CARNE, PLATOS DE TEMPORADA.

LOCAL AMPLIO Y SERVICIO ESMERADO PARA TODAS SUS CELEBRACIONES

BAETA. Tfno. (943) 21 50 18. DONOSTIA

Ambiente y gastronomía

Cualquier disculpa es válida para comer a mesa puesta. Y hoy nos toca ir de sidrerías. La elección no es fácil pero al final el coche quedará aparcado ante una casa antigua recién reconstruida.

Atravesamos una puerta de madera de roble y elegimos una de las mesas alargadas, cubierta con un típico mantel a cuadros rojos sobre fondo blanco. Aún subsisten las paredes de piedra pequeña, las columnas y entramado de madera que sustentan el techo. Y a un lado, las inevitables kupelas que identifican definitivamente el lugar.

Nos encontramos en la sagardotegi de "Roxario", de la casa Errekalde, situada en Astigarraga.

Un ambiente apropiado es el complemento indispensable en toda cita gastronómica. Las sidrerías actuales no se olvidan de estos detalles e intentan conjugar las comodidades modernas a las costumbres ancestrales. Este es uno de los motivos por el que a partir de los años setenta resurgieron las sidrerías, amparadas en el movimiento de recuperación cultural autóctono.

Con anterioridad, alrededor de los años treinta, una serie de caseros se lanzaron a la aventura de popularizar las sidrerías. La industrialización obligaba a la especialización productiva de los caseríos. Atrás quedaron los tiempos en los que la sidra era degustada en comidas familiares o por encargo de los "jauntxos" del lugar.

Amplio es el anecdotario que se recuerda de aquella época. Hubo un tiempo en que el patriarca del caserío Errekalde se dedicaba a fabricar bastones con los que se ayudaban a sostenerse los clientes que habían agarrado una "moskorra" sidrera. La graduación media de la sidra es de

cinco grados por lo que difícilmente se supera el estado de "chispa", a no ser con el "calvados", licor de manzana de origen francés.

La tipología de los que acuden a las sidrerías es variada y en mesas continuas es cada vez más frecuente encontrar cuadrillas de jóvenes, hombres de negocios y diferentes generaciones de una misma familia. Las sidrerías son de los pocos lugares públicos donde mayor porcentaje de euskara se emplea.

El ambiente se complementa con diversos motivos propios de la cultura autóctona.

Los clientes crean costumbres

En la sidrería "Roxario", la dueña de la cocina es la madre, Maritxu, ayudada por su hija Txaro que se ha especializado en la elaboración de postres. La gama de menús es variada, desde pinchos y cazuelitas hasta la típica comida casera. Sin embargo, la tortilla de bacalao y las chuletas asadas son los platos habitualmente solicitados por la clientela. "No hemos sido nosotros, — comenta Txaro—, quienes hemos implantado estos menús, sino el propio gusto culinario de la clientela que ha creado un hábito o costumbre en la gastronomía de las sidrerías."

El bacalao es el ingrediente básico que admite múltiples variaciones gastronómicas, como son el "zurruputun", la "tortilla" o el "bacalao frito con pimientos". Para que los platos tengan gracia y estén de buena calidad —prosigue Txaro— es fundamental que el bacalao sea de buena calidad y de un grosor determinado, no como las grandes bacaladas con las que no se llega a saborear el mogollo. No se pueden comprar grandes remesas porque el bacalado también pierde calidad si lleva cierto tiempo almacenado.

Y por supuesto, hay que dejarlo 24 horas desalándolo."

"El 'zurruputun' es el primer plato más solicitado. Se prepara en cazuela de barro primeramente una sopa de ajo a la que se añade verdura ligera y patata, además del bacalao desmigado. Dependiendo de la época y los gustos de los comensales se puede agregar picante y se deja el preparado en cocción durante veinte o treinta minutos. Con todo, —añade Txaro— el plato rey entre los preparados a base de bacalao es la tortilla. Los días de mayor concurrencia, que suelen ser los veraniegos, se han llegado a consumir cien raciones de tortilla al día. Se prepara fácilmente ya que sólo consiste en freír la mezcla de huevos, bacalao, cebolla, perejil y un poco de guindilla. Otro, de los platos que compete con la tortilla es el bacalao frito con pimientos rojos o verdes, dependiendo de la temporada."

El asado de chuletas

Normalmente no se pasa a los postres sin comer una buena chuleta. "Nosotros tenemos por norma que el propio cliente elija el género y así, si nos piden chuletas, les presentamos unas piezas de carne que se acomoden al tamaño que ellos fijen y ellos mismos deciden entre chuleta de ganado joven o viejo."

"La mayor parte de las carnes que se consumen en las sidrerías son de importación estatal. La calidad del género es superior si el ganado ha sido alimentado con pasto y para que no pierda sus cualidades debe asarse sobre carbón vegetal, nunca con madera ya que el humo que despiden impregna las carnes y modifica el sabor."

"La gente, en general, no está muy informada sobre los alimentos que se consumen. En ocasiones les damos



Ambiente y platos típicos se conjugan en las sidrerías

ideas sobre las cualidades de las carnes para que las distinguan. La de buey es más roja y con grasa y sabor fuerte, en comparación con la de ganado joven. Es preferible una chuleta de buey si la carne es blanda y tierna."

"El punto de una chuleta: bien hecha se consigue a ojo, tal como marca la experiencia. No es recomendable pinchar la carne pero cuando existen dudas se mete ligeramente el tenedor por la zona del hueso. Las chuletas asadas no necesitan ningún otro ingrediente, ni siquiera ajo, aunque añadimos el sofrito de ajo a quien

lo requiera."

"El chorizo a la sidra" es uno de los platos que conforma el tip gastronómico de las sidrerías. Normalmente se solicita a modo de cho o como entremés. Esta variación culinaria, —cuenta Txaro— proviene de Asturias y la hemos asimilado aquí. No ocurre lo mismo con la sidra de escanciar la sidra que es recomendable porque la bebida es más cuerpo pero todavía no hemos habitado a ello. El "chorizo a la sidra" consiste en cocer el chorizo en sidra y de esta forma se licuyen las grasas.

IRUNTXI SAGARDOTEGIA

Zopak. Kaxuelak: Makallaua, txipirotiak, mihingaina, tripakiak. Txuletak eta arkumea. Postreak.

Cardaberaz, 11

Telf.: 55 57 24

Eguneroko
menua
ere ba dago

HERNANI

ROXARIO

SAGARDOTEGIA

Casa Recalde
Tfno.: 55 11 38

ASTIGARRAGA
SAN SEBASTIAN

Sagardotegia

KAKO

Especialitatea: kaxuelak, bakallao tortilla, txuletak
Especialidad en cazuelas, tortillas de bacalao y chuletas

ASTIGARRAGA
Telf: 55 11 28



SAN SEBASTIAN



Telf: 88 64 55

ARTZAI ENEA SAGARDOTEGIA

Erauskin kalea, 10

BEASAIN

Quesos artesanales del País Vasco

Existen siete especialidades de quesos en el País Vasco, fabricadas todas ellas de forma artesanal y tomando como base la leche de oveja. Son raros los quesos de leche de vaca que sólo se elaboran en los caseríos de forma ocasional; coincidiendo con los conflictos de los caseríos con las centrales lecheras. En las llamadas guerras de la leche, cuando los productores se niegan a vender para presionar por el precio del producto, el excedente propicia la elaboración de deliciosos quesos de leche de vaca.

Queso de Orduña

Su producción se centra principalmente en el puerto de Orduña, en las sierras de Garobel y de Guibijo y en los montes de Orduña. Elaborados a base de leche entera de oveja, se emplea como cuajo natural el del cordero de leche, aunque desde fechas recientes algunos pastores han comenzado a utilizar el cuajo titulado que se vende en las farmacias.

De forma cilíndrica, con un diámetro que oscila entre los 10 y 15 centímetros, y con un peso aproximado de un kilo, presenta un corte con escamas y diminutos poros. Es un queso que contiene un 45% de materia grasa, de corteza dura y amarillenta. Al envejecer va adquiriendo un característico sabor picante.

Para su elaboración se cuaja la leche a una temperatura de treinta grados, dejándola en reposo durante 45 minutos. Posteriormente se desmolda la cuajada batiéndola hasta conseguir una papilla que se va depositando en el fondo con ayuda de las manos. El futuro queso se moldea introduciéndolo en bases de mimbrer con un buen número de agujeros que facilitan el desprendimiento del suero. El siguiente paso consiste en el prensado del queso fresco después de envolverlo con un lienzo fino.

Doce horas después de haber sido introducido en la prensa, se mete en un recipiente con sal muera donde permanece por espacio de día y medio. La fermentación láctea, el secado y la maduración se realiza en el interior de queseras a 13 grados de temperatura y una humedad de 85%. Transcurrido un mes de puede comenzar a consumir, aunque su tiempo ideal es de cuatro meses. Puede conservarse hasta un año aunque se seca en exceso y se resume acentuándose el sabor picante.

Queso de Gorbea

Hecho a base de leche de ovejas latas se elabora en los valles de Orizko, Arratia, Ceberio y Zigoitia. Como cuajo se emplea el del cordero sin pastar. Son quesos pequeños de unos 600 gramos de peso. Su forma de disco se debe a la "gatza otzera", molde de madera de fresno

con un fondo compuesto por tablas entrecruzadas y cestería.

Tienen también un 45% de materia grasa y sabor ligeramente picante. La corteza es brillante amarillenta y no demasiado dura. El corte es blanco con pequeños poros. El cuajado de la leche se realiza a treinta grados, durante aproximadamente una hora. Para extraer el suero se bate energicamente. Envuelto en un lienzo fino se pasa al prensado después del cual se sala la parte externa del queso.

La maduración y el secado se realiza sobre baldas en cualquier extremo de la cabaña. Algunos pastores de Itxine en vez de aguardar al secado sobre baldas, solían introducir los quesos en cuevas donde la temperatura oscilaba alrededor de los doce grados. Al cabo de un mes estaban ya listos para ser consumidos. Existe una gran demanda de este tipo de queso, por lo que más de la mitad de la producción va a parar a compradores con encargo previo. El resto se vende en los mercados y a los montañeros que visitan Gorbea y se acercan a las majadas de los pastores.

Queso de Aitzgorri, Urbasa y Aralar

En la sierra de Aitzgorri, los montes de Aralar y en Urbasa y Andia se elaboran dos tipos de queso, uno normal y otro ahumado que tan sólo se diferencian en las manipulaciones que recibe el ahumado al finalizar la etapa de maduración y secado. Tras limpiar la corteza de la capa de moho que la cubre, se le ahuma en un recinto cerrado, en el que se ha preparado un fogón alimentado con virutas y astillas de haya o espino verde, recién cortado. Dependiendo del menor o mayor tiempo que los quesos permanezcan en este recinto, que recibe el nombre de "ketoki", su corteza adquiere una menor o mayor intensidad de color y el sabor comunicado al queso resulta más o menos fuerte.

Algunos pastores filtran la leche, después de ordeñar a las ovejas, con un embudo en el que se introducen ortigas como elemento filtrante. Estas ortigas comunican un sabor característico a la leche que luego se deja notar en el queso. El cuajado viene a durar una hora y se efectúa a una temperatura de 32 grados.

Todas las manipulaciones que se realizan deben estar presididas por la higiene más escrupulosa, ya que la presencia de suciedad puede dar origen a bacterias que echen a perder el queso. El desuerado se efectúa batiendo energicamente con un batidor de rama de acebo al que se le conoce por el nombre de "malatxa". El queso, aun blando, se divide con un cuchillo de madera en tantas por-

ciones como quesos se vayan a elaborar.

Cuando se procede a quitar el suero, el recipiente que contiene la leche cuajada se pone en baño maría para facilitar la extracción del suero o "gazurre". Actualmente se emplean moldes de acero inoxidable y de plástico, antes eran exclusivamente de madera. Para moldear el queso se coloca una cártola hecha de madera ranurada sobre la que se deposita el molde con el queso fresco. Se aprieta bien la masa para que termine de expulsar el suero que aún le quede a la leche y se le saca del molde envolviéndolo en un lienzo blanco para meterlo durante 12 horas a la prensa.

La maduración y secado se efectúa sobre baldas. Los quesos más frescos se depositan en las baldas inferiores. Todos los días se debe de dar vuelta a los quesos, a los que se les va subiendo de balda a medida que pasa el tiempo, y las inferiores vuelven a ser ocupadas por los elaborados más recientemente. Después del prensado y antes de pasar a la etapa de maduración se les introduce en un baño de sal muera.

La orientación de las queseras en las chabolas debe ser en dirección al norte para conseguir un ambiente suficientemente frío que no perjudique a los quesos. Los pastores luchan con todos sus medios para evitar que los sagutus puedan penetrar a las queseras donde pueden provocar verdaderos estragos.

Estos quesos son muy grasos, con un contenido superior al 50%. De buen peso oscilan entre el kilo y kilo y medio. La corteza es muy dura y amarillenta en los ahumados. Los quesos ahumados tienen un color marrón amarillento o rojizo, dependiendo de la leña empleada para su ahumado. De forma cilíndrica, con un diámetro entre los 15 y 20 centímetros, presentan un corte blanco amarillento, con pocos agujeros. Cuando se hacen viejos se endurecen extraordinariamente, siendo demasiado fuertes y picantes. Su corte se hace dificultoso y la masa se vuelve quebradiza.

Se fabrican todos los años por la misma época, desde el mes de mayo hasta principios de julio. Después de pasar algo más de un mes en la quesera se puede comenzar a consumir, aunque su mejor momento les llega a partir del cuarto mes, hasta diciembre. El excesivo calor puede hacer que se hinche el queso perdiendo su buena calidad, de ahí la importancia de que las queseras se orienten hacia el norte geográfico y nunca hacia el sur.

Quesos de Baztán, Baja Navarra y Zuberoa

Hay tres tipos de quesos en nuestro país, los de Ulzama-Baztán, los quesos de Orbaizeta-Aezkoa, y los



En más de una ocasión, los quesos del país se curan en las mismas sidrerías

elaborados en Zuberoa y Baja Navarra que tienen entre sí muy pocas diferencias en su fabricación, distinguiéndose únicamente en la forma de cuajado y de maduración.

Los utensilios que se emplean en estas fases son también diferentes y la forma, el tamaño y el peso de los quesos son distintos en cada una de las zonas mencionadas.

Los moldes, que en la zona de Baztán y Ulzama reciben el nombre de "zimitze", suelen estar hechos a base de madera con forma cilíndrica en la zona guipuzcoana donde reciben la denominación de "zumitze". En el fondo de estos moldes, suelen tallar motivos geométricos tales como rosetones de seis pétalos o soles estrigilados que son luego reproducidos en la corteza de los quesos.

Los moldes utilizados en Baja Navarra y Zuberoa y Aezkoa están hechos con flejes de madera de haya, regulables, por lo que sirven para elaborar quesos de distintos tamaños. En general en estas zonas los quesos suelen tener un buen tamaño, llegando a pesar hasta cinco kilos y sin que sean menores que los tres kilos. Se conocen a estos moles por el nombre de "gaxnaxal" o "gazna azala" o también simplemente por el de "aros" en localidades donde se ha perdido el euskara. Están provistos de una cuerda y de una cuña pequeña sujeta al extremo del molde para fijarlo cuando se da por finalizado el preparado.

Como todos los quesos vascos, son ricos en materia grasa y tienen un sabor ligeramente picante, que se hace más patente a medida que van envejeciendo. Los puertos de Larráñe y Santa Garazi y la tierra de Cise son conocidos por la elaboración artesanal de estos quesos. Es famosa también la feria y venta de quesos de Donibane Garazi, que se celebra a lo largo del verano en la capital de Baja Navarra.

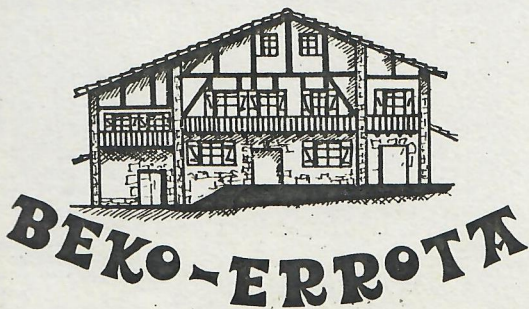
Queso del Roncal

El queso del Roncal ha ido remitiendo en su elaboración hasta quedar reducido a las zonas de cabecera del valle, donde se sigue fabricando de forma artesanal. Se elabora con leche entera de ovejas rasas de variedad roncalesas, que se han conservado en el valle desde tiempos muy alejados con características propias.

Después de ordeñar a las ovejas, la leche se filtra y se recoge en una rada de buen tamaño; compuesta por duelas de madera y aros. El cuajado se realiza en este mismo recipiente a una temperatura aproximada de 40 grados. Para batir la leche cuajada se emplea un batidor largo al que le dan el nombre de "tortilla". El queso fresco, ya sin suero, se deposita en el fondo de la rada y es troceado por un cuchillo de madera, la "espada". Los trozos, son introducidos más tarde en un aro de fleje regulable donde se moldea. Por medio de pellizcos y de pinchar a la masa de queso, aun fresco, con agujas de madera, se consigue que el poco suero que haya podido quedar en la masa de queso fresco, termine por separarse.

El molde conteniendo el queso fresco se coloca sobre una bandeja circular y se le oprime un poco más. Después de quitar el molde, la masa se coloca delante del fuego para que la corteza se vaya dorando un poco. Por último el queso vuelve a ser colocado en el molde de nuevo para volver a ser prensado, pasando a madurar sobre una balda después de salar su corteza.

El proceso de maduración y secado dura alrededor de dos meses, produciéndose a una temperatura de 8 grados y con una humedad muy próxima al 100%. El peso de estos quesos está entre el kilo y medio y los dos kilos. La corteza es dura y presenta un color amarillento cubierto por una capa de moho gris.



SAGARDOTEGIA -

B.º JAIZUBIA - HONDARRIBIA

Reserva de mesas - Teléfono 64 31 94

