

SIDREROS

de Astigarraga en 1931



El año 1931 se fabricaron en Gipuzkoa 8.357.870 litros de sidra, de los cuales los cosecheros de San Sebastián produjeron 2.751.059 litros y los de Astigarraga 524.278 litros, siendo ambas las de mayor producción de la provincia (Donostia producía el 33,92% y Astigarraga el 6,27% del total). Por entonces había 775 cosecheros de sidra: 134 en San Sebastián que ocupaba la primera posición, en segundo lugar Oiartzun con 52 y en tercero Astigarraga con 38 cosecheros, los cuales según su producción en miles de litros eran :

1.- Martín Berrondo	50.550
2.- Ramón Isasa	47.299
3.- Ricardo Mendiola	40.824
4.- Juan Zapiain	38.023
5.- Julián Arrieta	37.710
6.- Francisco Berrondo	29.421
7.- J. José Olloquiegui	25.155
8.- Francisco Zabalegui	23.670
9.- J.M. Urreaga	22.410
10.- M. Arruabarrena	18.567
11.- José Bereciartua	15.750
12.- Viuda de Arizti	15.570
13.- Francisco Arruabarrena	15.444
14.- Antonio Mendiburu	13.095
15.- Pedro Aztarbe	13.058
16.- José Arrieta	11.735
17.- J.M. Lete	10.863
18.- Vicente Goñi	10.688
19.- E. Lizarralde	9.648
20.- Saturnino Arrieta	9.501
21.- Crispín Zuaznavar	9.315
22.- Plácido Arrieta	7.515
23.- Agustín Aduriz	6.702
24.- Santiago Almandoz	4.505
25.- Viuda de Guerra	4.320
26.- Gabriel Zubillaga	4.050
27.- José Aztarbe	4.050
28.- Francisco Miner	3.375
29.- Victoriano Irastorza	3.240
30.- J. María Echeverría	3.105
31.- Martín Zabalegui	2.970
32.- J. María Aldanondo	2.835
33.- Francisco Olano	2.430
34.- Bautista Zapiain	2.160
35.- Miguel Zapiain	1.755
36.- Dionisio Larrarte	1.755
37.- José Aramburu	675
38.- Juan José Imaz	540



Como apreciará el lector, muchos de estos apellidos siguen ligados aún hoy al mundo de nuestra sagardoa.

Ahora bien, a los que no conocieron las sidrerías de antes de la guerra habrá que aclarar que su semejanza con las actuales era escasa. Y no me refiero solamente al proceso productivo, del que en otra ocasión habrá que ocuparse con detenimiento. Hablo del edificio mismo.

Había dos tipos de sidrerías: las que estaban en la "calle", esto es en el casco urbano, y las de caseríos. En ambas no obstante la comercialización de la sidra era la misma. La sidra nada más prensarse se almacenaba en kupelas donde en total reposo se "hacía" la sidra, por lo que los sidreros que carecían de tolare (el cual alquilaban) nada más sacar el líquido lo transportaban a las kupelas de su sidrería para que allí fermentase.

Las manzanas se llevaban en sacos, empleando como medida de capacidad las "cargas". Según las zonas la carga podía variar. Así en Zarautz era de 6 sacos y en el Goierri de 8 sacos, aunque en ambos casos el peso total era el mismo: unos 210 kilos (unos 35 kilos por saco).

Las barricas también se diferenciaban según su capacidad. Así se llamaba kupelas a las mayores de 2.000 litros, bokois a las de 500-600 y bardolesas a las de 250 litros (nombre tomado de las barricas destinadas a la venta de vino en Bourdeos).

La manzana se prensaba hacia el mes de octubre y se empezaba a consumir en Semana Santa. Hacia junio toda la producción del año estaba consumida. Aunque había excepciones: recuerdo que un viejo sidrero me contaba con orgullo que en cier-

ta ocasión se agotó toda la sidra de su sidrería en la misma Semana Santa, demostración palpable de la gran calidad de su producto.

La sidra se vendía al txotx (y no al "mojón", erdeldurismo impropio), sacándolo directamente de las barricas por medio de una canilla de madera. A razón de 10 cts. el vaso.

También había gente que compraba una jarra de sidra para llevar, sobre todo en las sidrerías de "la calle". Aunque se embottellaban varios litros, para la gente resultaba un lujo inasequible, por lo que la venta de botellas se reducía a la Sociedades Gastronómicas o a algunas familias pudientes.

En las sidrerías no se daban comidas, sino que los clientes acudían con su pan, queso o alguna cazuela y se surtían allí del espumoso.

El mobiliario solía reducirse a una o dos mesas corridas para 8 ó 10 personas, y más comúnmente simples banquetas para sentarse. Las sidrerías "de la calle" se abrían hacia las 10 de la mañana y obligatoriamente cerraban doce horas después. Una o dos bombillas alumbraban por la noche el recinto, que atendía una única persona, fuese el dueño, un familiar o un empleado.

Las mujeres jamás entraban en las sidrerías: estaba muy mal visto.

Supe de boca de un sidrero que en época de elecciones todos discutían en las sidrerías, ya fueran nacionalistas, carlistas o republicanos y luego, una vez pasada la contienda política volvían a charlar y cantar versos tan amigos.

El resto o poso oscuro que queda al fondo de la barrica se mezclaba con agua y vendían como "pitarrá". Era un producto muy

**" un viejo sidrero me
contaba con orgullo que en
cierta ocasión se agotó toda
la sidra de su sidrería en la
misma Semana Santa "**

barato, parecido a la sidra en el color, que al no poseer grado alcohólico mujeres y niños lo consumían a modo de refresco veraniego.

En las sidrerías situadas en bajeras o en caseríos corrientemente se jugaba a la toca. Según iban llegando, los hombres se incorporaban a la partida (podían jugar hasta 20 a la vez), pagando el que perdía. Así pasaban las horas jugando.

En aquellos tiempos también había bares, aunque pocos. Pues lo tradicional, típico y general era ir a las sidrerías. Es decir que la costumbre del chiquiteo es muy posterior.

La falta de rentabilidad de las sidrerías, coincidiendo con la crisis de la posguerra, hizo que poco a poco fueran cerrándose. Afortunadamente, como un Ave Fénix, aunque con espíritu distinto al de hace 60 años, han renacido en nuestra zona. Y especialmente en Astigarraga y en toda la cuenca del Irumea, auténtica meca de los buenos sagardozales.



Astigarraga-ko sagardozaleak
bertako frontoian da
opari on baten.
Sagardoz gauririk ez
on ez ba da paiten,
antolatzaileak oi
gogoan zeunkoten,
badakigu nolatan
portatu zizaten.

Arrats dizdilari
Astigarra'koa,
mama gozoan pama
degu bertakoa.
Frontoian osaturik
ain talde bapoa:
jende ona ta ondo
opaldutakoa:
errez egin zenduan
pentsafutakoa.

Txomin Garmendia