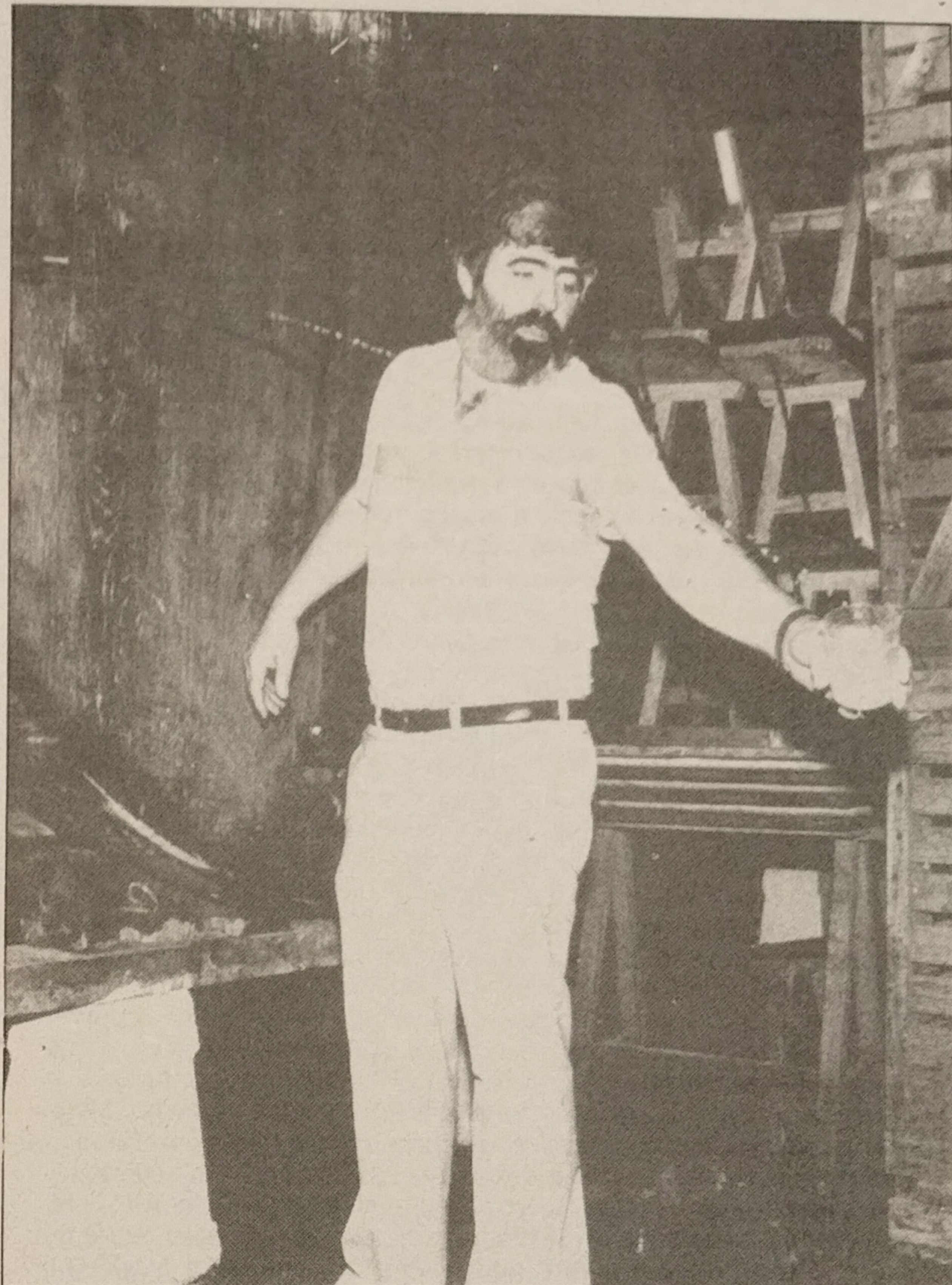


Usurbil es conocido, entre otras cosas, por su sidra. En muchos bares de Euskadi se puede leer en carteles "ba dugu Usurbilgo sagardoa". Casi seguro que ha sido fabricada en la sidrería de Esteban Lertxundi. Un local que tiene cinco comedores, una buena colección de kupelas, un mayor número de botellas ya repletas del "jugo de manzana" y una buena cocina. Todo lo demás, el hambre, las ganas de beber y de chufla lo pone el cliente.



Las kupelas no han sido llenadas todavía. Pronto lo estarán.



APRAIZ

Una vez abierta la espita, la sidra cae, con fuerza, al vaso.

Esteban Lertxundi lleva siete años dando de beber a Gipuzkoa en su sidrería

La sidra de Usurbil se llama Saizar

J. COTERON

Donostia.—Hace siete años Esteban Lertxundi decidió abrir una sidrería en su pueblo, Usurbil. Toda la experiencia acumulada durante muchos años de trabajo en la empresa comercializadora "Maiona" y sus numerosos viajes a Asturias le convencieron para abrir un negocio que hacía al menos 20 años estaba descuidado en Euskadi, sobre todo en Gipuzkoa.

Quitó las vacas del establo, compró unas mesas de madera, lió a su mujer para que se metiese en la cocina del caserío y un día, el 5 de enero de 1975, aprovechando la celebración de una boda de unos amigos inauguró la sidrería "Saizar". A partir de aquí y en tan sólo un mes, ya se puso a pensar que el local necesitaba una ampliación fuese como fuese. Al siguiente año cuando ya había vendido en una temporada 200.000 litros del famoso "jugo de manzana", se gastó algo más de dos millones de pesetas y construyó, donde antes había una tejavana, una nave de más de 200 metros cuadrados, compró unas kupelas a una sidrería asturiana y comenzó a dar meriendas y cenas a todo pasto.

A partir de ahí cada año se ha hecho una ampliación y una mejora en su establecimiento. Todo reluce de limpio, no hay ningún objeto de decoración que sobre todo está en su sitio. Poca luz y artificial, para hacer más íntimas, se supone, las meriendas y las fiestas de las cuadrillas.

Se puede decir que la sidrería Saizar es la única que existe actualmente en la zona después de que las dos últimas que se cerraron, que tenían una historia de más de cien años, tuviesen que reconvertirse en restaurante y asador respectivamente. El negocio no daba para más.

Esteban no lo creyó así, y con siete personas a su cargo es capaz de dar de cenar a 500 personas en una sola tanda, a cualquier despedida de soltero o a una convención de ejecutivos. Ni uno solo ha salido descontento de su casa y siempre vuelven.

Por el "Saizar" han pasado gentes de todas las regiones del Estado, mallorquines, canarios, catalanes, madrileños y algún que otro asturiano.

Sidra de Usurbil

Esteban fabrica su propia sidra. Las manzanas, ácidas, las trae de todas las zonas del Cantábrico, al precio de 25 pesetas, las guarda en una hagar y a los dos días las suelta a la trituradora para que a continuación sean prensadas. A partir de aquí, ya sólo tiene que embotellar toda la sidra por medio de una máquina "and hoí" o pasarlo a la kupela para que allí repose durante tres meses.

Para acompañar a la sidra no hay nada mejor que el menú oficial: tortilla de bacalao y una chuleta, a medias con el compañero, y queso. Todo por 200 pesetas.

Pero quizás esto, que es importante, sea lo de menos. Lo verdaderamente valioso es el ambiente. Hay cuadrillas que tienen reservadas sus mesas para días fijos. Si no van, llaman por teléfono. Los días de merienda y una vez pedida la

comida, Esteban ya sabe a quién le gusta la tortilla poco hecha, regular o seca, las chuletas que deben llevar ajos, grosor definido y más o menos cruda.

Los clientes no se hacen los remilgados y nada más entrar ya cogen un vaso y espitan la sidra de la kupela, y después saludan a los presentes que en ese momento se encuentran en la cocina. Allí se reúnen todos hasta que Esteban nota un cierto agobio de mirones y les echa hacia la mesa.

Nada que ver con los Txakolis

Hace ya muchos años, en la provincia de Bizkaia, existían los típicos txakolis donde los domingos se reunían las familias de los caseríos cercanos e incluso gente de la ciudad. Chorizo, morcilla, tortilla y algún que otro bacalao eran los platos que llevaban los clientes y después de la siesta unos bailes para ir cantando camino de casa. De esto hace ya muchos años. Algún dominguero que otro va ahora a estos lugares.



APRAIZ

La etxekoandre menea la cazuela de bacalao.

Las sidrerías guipuzcoanas han conseguido ofrecer un nuevo atractivo a todos aquellos que quieren divertirse una tarde mientras beben la sidra del país. Toda la que se pueda. Porque, encima, no se sube a la cabeza con sus 5 ó 6 grados de alcohol, a no ser que empieces con la cosecha y la termines de una sentada.

Sin embargo, para qué nos vamos a engañar, tampoco son lo que eran. A pesar de que Esteban organiza todos los años un concurso de bertsolaris, faltan hombres como Txirrita que eran capaces de pasar una semana entera en la sidrería y hacer que la familia le trajese ropa limpia a diario. Nunca le faltaba de nada y pagaba religiosamente, con sus bertsos, todo lo que bebía y comía. El era el máximo atractivo, él y la sidra, claro.

Esteban Lertxundi ha conseguido, con su sidrería, llevar a muchos jóvenes a aquellos tiempos de reunión y compañía sin ningún tipo de música estridente y combinado de ginebra o ron, para que les entre la marcha en el cuerpo. Es difícil de entender, pero lo tradicional se está convirtiendo en exótico.

MAI-ONA

*Casa Fundada
en 1868*

Sidras

Zumos de frutas

Mosto de uva

Bitter sin alcohol

Les desea

felices fiestas

Zorionak

MAI-ONA, S. A.

USURBIL (Guipúzcoa)

Tfs. (943) 361042-363740

Reparación Radio-TV
HIFI y video
Video-Club/VNS-Beta

Electrónica AMI

(J. J. Iparraguirre)

Les desea felices fiestas
Polígono 12 - 1, bajo.
Tfno. 362279 USURBIL

**Juan Materola
e Hijos, S. A.**

VIVEROS DE ANGULAS

Aguinaga

Tfnos. 361116 - 362052